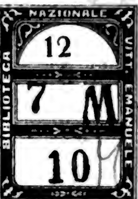
ANTIDOTARIO ROMANO LATINO, E VOLGARE. TRADOTTO DA IPPOLITO...

Collegio dei medici



XVII sec



TAVOLA DELLE COMPOSITIONI, & altri particolari della presente opera.

A

TAVOLA

Cero-

D

E

Elet-

Loch

Modo

Ocimo

pil.

R

Re-

S

T

Tos-

V

Il fine della Tauola.

CANDIDO LECTORI.



VM nostrum Collegium, cui & in Vrbe, & in tota ditione Ecclesiastica, artis Medicæ, & eorum, quæ ad ipsam pertinent, ipsique inseruiunt, cura quædam, & gubernatio commissa est, videret in ipsa medicamentorum, quæ infrequenti vsu sunt compositione multa peccari, atque illud præsertim, quod à diuersis diuersimodè conficiebantur, neque omnis, vt par est, in eodem medicamento componendo eandem rationem, & viam tenerènt tum numero, tum pondere rerum, exquibus temperatur, quod Medicis ipsis in medendo ambiguitatem; & ægrotis sępè detrimentum non leue afferrebat, Statuit eandem & illam quidem, quo ad eius per ipsum fieri potuit optimam componendi medicamenta Aromatarijs rationem & hoc libello quàm breuissima præscribere. Quare vsus eorundem medicamentorum, & alia, quæ ad ipsos Aromatarios non pertinet consulto prætermisit eo consilio vt alias copiosius, & Medicis etiam ipsis vtilius opus ad communem vtilitatem in lucem proferat. Vale.

AL CANDIDO LETTORE.



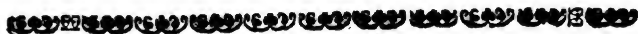
EDENDO il nostro Collegio, al quale nella Città di Roma, & in tutto lo stato Ecclesiastico è commessa vna certa cura, & il gouerno dell'arte della medicina, e di quelle cose, che ad essa appartengono, & à quella seruono, che in comporre li medicamenti si facciano molti errori, e particolarmente, che da diuersi con diuersi modi si fabricauano, nè in comporli osseruauano vna istessa raggione, tanto nel numero, quanto nel peso dell'ingredienti, la qual cosa apportaua alli Medici istessi nel medicare grande ambiguità, e non non poco danno à gli amalati, Hà ordinato in questo libro breuissimamente scriuere alli Spetiali, quanto porta il lor potere, il modo di comporre li medicamenti, Per la qual cosa cosa hà tralasciato à bella posta quelle cose, che non appartengono alli Spetiali, con pensiero vn'altra volta mandar fuori opera più copiosa, & alli Medici stessi più vtile, e di commun giouamento.

ANTI-

Imprimatur.

Si videbitur Reuerendissimo Patri Mag. Sac. Pal. Apost.

M. Episc. Ariminis Vicesg.



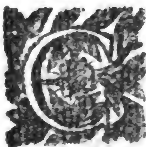
Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Libellus Sacri Pal. Apostolici Magister.

ANTIDOTARIVM ROMANVM
Pondera Romana, & Grecæ.



ANTIDOTARIO ROMANO
Pesi Romani, e Greci.



CHALCVS, qui & arcolus pendet granum vnum cum dimidio.
Calco, ouero areolo è vn peso di vn grano, e mezzo.
Ceratium, seu siliqua pendet calcos duos, & duas tertij Partes idest grana quatuor.
Cerasio, ouero siliqua è vn peso di due calchi, e doi terzi di calco, cioè quattro grani.
Thermus, seu lupinus pendet ceratia duo, grana videlicet otto.
Termo ouero lupino e vn peso di due ceratij, cioè grani otto.
Obulus pendet thermum vnum cum dimidio grana videlicet duodecim.
Obolo è vn peso d'vn termo, e mezzo, cioè grani dodici.
Scrupulus pendet obolos duos seu grana viginti quatuor, est enim vigesimaquarta pars vnciæ.
Scropolo è vn peso di doi oboli, cioè grani 24. & è la 24. parte d'vn'oncia.
Drachma pendet scrupulos tres, qui faciunt grana septuaginta duo, & est ottaua pars vnciæ.
Dramma è vn peso di tre scropoli, che fanno grani 72. & e l'8. parte d'vn on.
Denarius argenteus, scilicet apud Galenũ, & eo posteriores græcos, idẽ est quod drachma, sed apud Celsum Scribonium, & Grecos antiquiores, est septima pars vnciæ vnius, pendẽs videlicet grana ottuaginta duo, & duas septimas grani vnius
Denaro argento appresso Galeno, & altri Greci è l'istesso, ch'vna dramma, ma secondo celso Scribonio, & altri Greci antichi è la settima parte d'vn' oncia, cioè grani ottanta doi, e due settimi d'vn grano.
Sextula pendet drachmam vnam, & tertiam partem alterius, seu scrupulos quatuor est enim sexta pars vnciæ.
Sestola è vn peso d'vna dramma, & vn terzo di dramma, cioè scropoli quattro, & è la sesta parte d'vn'oncia.
Sicilicus pendet drachmas duas, cum sit quarta pars vnciæ.
Sicilico è vn peso di due dramme cioè la quarta parte d'vn'oncia.
Duella pendet scrupulos otto seu duas sextulas, cum sit tertia pars vnciæ.
Duella è vn peso di 8. scropoli, ouero 2. sestole, è la terza parte d'vn oncia.
Vncia est duodecima pars libræ, pendet autem drachmas otto, seu scrupulos vigintiquatuor, grana vero quingenta septuaginta sex.
Oncia è la duodecima parte d'vna libra pesa otto dramme, ouero 24. scropoli, ouero grani 576.
Deunx pendet vncias vndecim, est enim reliqua pars libræ cui detracta sit vncia.
Deunx pesa 2. oncie, cioè vna libra manco vn'oncia.
Sextans pendet vncias duas, est enim sexta pars integræ libræ.
Sestante è vn peso di doi oncie, cioè la la sesta parte d'vna libra.
Dextans pendet vncias decem, est enim reliquum libræ, cui desit sextans.
Destante è vn peso di dieci oncie, cioè vna libra manco vn sestante.
Quadrans pendet vncias tres, cum sit quarta pars libræ vnius.
Quadrante è vn peso di tre oncie, essendo la quarta d'vna lib.
Dodrans pendet vncias nouem, est enim reli-

Imprimatur.

Si videbitur Reuerendissimo Patri Mag. Sac. Pal. Apost.

M. Episc. Ariminis Vicesg.



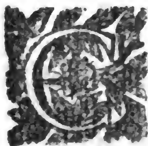
Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Libellus Sacri Pal. Apostolici Magister.

ANTIDOTARIVM ROMANVM
Pondera Romana, & Grecæ.



ANTIDOTARIO ROMANO
Pesi Romani, e Greci.



CHALCVS, qui & arcolus pendet granum vnum cum dimidio.
Calco, ouero areolo è vn peso di vn grano, e mezzo.
Ceratium, seu siliqua pendet calcos duos, & duas tertij Partes idest grana quatuor.
Cerasio, ouero siliqua è vn peso di due calchi, e doi terzi di calco, cioè quattro grani.
Thermus, seu lupinus pendet ceratia duo, grana videlicet octo.
Termo ouero lupino e vn peso di due ceratij, cioè grani otto.
Obulus pendet thermum vnum cum dimidio, grana videlicet duodecim.
Obolo è vn peso d'vn termo, e mezzo, cioè grani dodici.
Scrupulus pendet obolos duos seu grana vigintiquatuor, est enim vigesimaquarta pars vnciæ.
Scropolo è vn peso di doi oboli, cioè grani 24. & è la 24. parte d'vn'oncia.
Drachma pendet scrupulos tres, qui faciunt grana septuaginta duo, & est octaua pars vnciæ.
Dramma è vn peso di tre scropoli, che fanno grani 72. & e l'8. parte d'vn on.
Denarius argenteus, scilicet apud Galenū, & eo posteriores græcos, idē est quod drachma, sed apud Celsum Scribonium, & Grecos antiquiores est septima pars vnciæ vnius, pendēs videlicet grana octuaginta duo, & duas septimas grani vnius.
Denaro argento appresso Galeno, & altri Greci è l'istesso, ch'vna dramma, ma secondo Celso Scribonio, & altri Greci antichi è la settima parte d'vn'oncia, cioè grani ottanta doi, e due settimi d'vn grano.
Sextula pendet drachmam vnam, & tertiam partem alterius, seu scrupulos quatuor est enim sexta pars vnciæ.
Sestola è vn peso d'vna dramma, & vn terzo di dramma, cioè scropoli quattro, & è la sesta parte d'vn'oncia.
Sicilicus pendet drachmas duas, cum sit quarta pars vnciæ.
Sicilico è vn peso di due dramme cioè la quarta parte d'vn'oncia.
Duella pendet scrupulos octo seu duas sextulas, cum sit tertia pars vnciæ.
Duella è vn peso di 8. scropoli, ouero 2. sestole, è la terza parte d'vn oncia.
Vncia est duodecima pars libræ, pendet autem drachmas octo, seu scrupulos vigintiquatuor, grana vero quingenta septuaginta sex.
Oncia è la duodecima parte d'vna libra pesa otto dramme, ouero 24. scropoli, ouero grani 576.
Deunx pendet vncias vndecim, est enim reliqua pars libræ cui detracta sit vncia.
Deunx pesa 11. oncie, cioè vna libra manco vn'oncia.
Sextans pendet vncias duas, est enim sexta pars integræ libræ.
Sestante è vn peso di doi oncie, cioè la la sesta parte d'vna libra.
Dextans pendet vncias decem, est enim reliquum libræ, cui desit sextans.
Destante è vn peso di dieci oncie, cioè vna libra manco vn sestante.
Quadrans pendet vncias tres, cum sit quarta pars libræ vnius.
Quadrante è vn peso di tre oncie, essendo la quarta d'vna lib.
Dodrans pendet vncias nouem, est enim re-

reliquum libra, cui desit quadrans.

Dodrante è vn peso di noue oncie, cioè vna libra manco vn quadrante.

Triens pendet uncias quatuor, est enim tertia pars libra unius.

Triente è vn peso di quattro oncie, essendo la terza parte d'vna libra.

Bes, seu octunx pedet vncias octo, cum sit reliquum libra post detractum trientem.

Bes, ouero octunx è vn peso di 8 oncie essendo vna libra manc'vn triente.

Quincunx pendet vncias quinque quemadmodum.

Quincux è vn peso di 5. onc. si com'e

Septunx, reliquum videlicet libra, pendet vncias septem.

Septunx è vn peso di 7. oncie.

Semis pendet vncias sex, est enim dimidium libra vnius.

Semis vn peso di 6. oncie, cioè mezza libra.

Pondo particula alicui ponderis differentia iuncta, nihil aliud significat, quam eandem ponderis speciem, ui iungitur. Vnde pondo vncia sex drachma quinque, pondo libra centum, nil aliud significant, quam vncias sex drachmas quinque, & libras centum.

Pondo, ouero peso, congionto con vn' altro peso, non significato altro, che l'istesso, peso il quale è congionto, cioè 6. oncie di peso 5 dramme di peso, 100. libre di peso, non significa altro che 6. onc. 5. dramme, & 100 libre.

Pondo particula absolutè sumpta libram significat.

Pondo assolutamente significa vna libra.

Mina apud Athenienses ante Solonem fuit drachmarum septuaginta quinque post Solonem, drachmarum centum, & hanc vocant aliqui minam Graecam.

Mina appresso gli Atheniesi, auanti che fosse Solone, era di 75 dramme. Ma dopoi Solone valse 100 dramme, e questa alcuni la chiamano mina Gr.

Mina apud Alexandrinos fuit drachmarum centum, & sexaginta, & aliqui ponunt talem etiam Romanam.

Mina appresso gli Alessandrini fu di 170. dramme, Alcuni dicono l'istesso esser la Romana.

Mina Italica apud aliquos, sicut in mina Ptolemaica, ponitur unciarum decem, & octo, qua sunt drachme centum, & quadraginta quatuor.

Mina Italica secondo alcuni è, si come la Mina Ptolomea e di 18. oncie, che sono dramme 144.

Mina absolutè posita vt plurimum intelligitur unciarum sexdecim, qua sunt drachma centum, & viginti octo, & aliqua ponunt talem fuisse Aegyptiam.

Mina posta assolutamente s'intende di 16 oncie, che sono dramme 128. & alcuni vogliono, che tale fosse la Mina Egittiaca.

Talentum, loquimur tantum de Attico, paruum constabat minis sexaginta.

Talento, si parla dell'Attico piccolo, valeua mine sessanta.

Talentum magnum constabat minis octuaginta, qua si pendet centenas drachmas pendet, & ipsum drachmis octo millibus.

Talento magno valeua mine 80 le quali se pesauano 100 dramme, valeua esso talento dramme otto mila.

Mensura Romana.

Misure Romane.

C*Ochlearium vt minores eo mensuras nunc pratereamus est quarta pars cyathi.*

Cocniaro, ò mescola tralasciando le misure più minute e la quarta parte d'vn bicchiero.

Vinum album, & defecatum, vel aqua pluuia pura qua im lendo cochleario satis fit si lance appendatur aquabit obolos viginti que sunt drachma tres, & tertia pars quarta quo pacto intelligemus, & reliquarum mensurarum pondus, referri videlicet ad aquam puram, vel vinum album defecatum, & purum, quod satis sit implenda mensura, de qua agitur.

Vino bianco, e senza feccia, ouero acqua piouana pura quãta ne và in vn cochiaro, se si mette in vn piatto, pesarà 20, oboli, che sono 3 dramme, & vn terzo di drãma, Et à questa maniera intendemo li pesi dell'altre misure referirci all' acqua pura, ouero al vino bianco senza fec-

felce, e puro, il che basti per le misure, delle quali si parla.

Ciathus est duodecima pars sextarij, capit cochlearia quatuor, pendet tredecim drachmas, & obolos duos.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario, e capace di quattro cochiari, e pesa 13. dramme, & due oboli.

Acetabulum est octaua pars sextarij, capit cyathum vnum & semis, seu cochlearia sex, pendet vero drachmas viginti.

Acetabulo è l'ottaua parte d'vn sestario tiene vn bichiere, e mezzo, ouero 6. cochiari pesa 20 dramme.

Quartarius quarta pars sextarij, capit cyathos tres, seu cochlearia duodecim, pendet drachmas quadraginta, seu quod idem est, vncias quinque.

Quartaro è la quarta parte d'vn sestario capace di tre bichieri, ouero 12. cochiari, pesa quaranta dramme, ouero oncie cinque.

Hemina medietas sextarij, capit cyathos sex pendet vncias decem.

Hemina, e la metà d'vn sestario capace di 6. bichieri pesa oncie dieci.

Sextarius, qui est sexta pars congij, capit cyathos duodecim, pēdet vero vnc. viginti.

Sestario, il quale è la sesta parte d'vn congio capace di dodici bichieri, e pesa oncie 20.

Congius, qui est quarta pars vrna, capit sextarios sex, pendet libras decem.

Congio, ch'e la quarta parte d'vn vrna, capace di 6. sestari, e pesa libre 10

Modius quoad continentiam, est tertia pars amphora capit congios duos, & duas tertias, seu sextarios sexdecim, pendet libr. vigintisex, & vncias octo.

Moggio, circa quello che contiene, è la terza parte d'vn amfora, capace di congi doi, e doi terzi, ouero sedici sestari, pesa libre 26. & oncie 8.

Vrna medietas amphora capit sextarios viginti quatuor, seu modium vnum, & semis, vel quatuor congios, pendet libras quadraginta.

Vrna è la meta d'vn'anfora, capace di 24. sestari, ouero vn moggio, e mezo, ouero 4 congi pesa libre 40.

Amphora, qua & Quadrantal Romanis dicitur, est vigesima pars culei, capit vrnas duas, seu congios octo, vel sextarios quadraginta octo pendet libras octuaginta.

Amfora, che da'li Romani si chiama quadrantale e la 20. parte d'vn culeo è capace di 2. vrne, ouero congiotto, ouero sestarij 48 pesa libre 80.

Culeus demum, qui est capacissimus omniū Romanarum mensurarum, capit amphoras viginti, pendet libras mille sexcentas.

Culeo era vna misura la più capace frà tutte le misure Romane, tiene Amfore 20. pesa libre 1600.

Mensura Greca, qua sunt in triplici differentia, sunt enim Attica omnium minima, qua & Medica dicuntur. Georgica omnium maxima, & Hippoiatri ca, seu Veterinaria inter illas ferè media.

Misure Greche, che sono di tre sorte, perche le Attiche sono le minime di tutte, e si chiamano Mediche? Le Georgice sono le più grande di tutte, e l'Hippoiatrice, ouero Veterinarie sono quasi mezzane fra queste.

Cochlearium (vt in Gracis ab hac mensura incipiamus, vt fecimus in Romanis) est decima pars cyathi, Atticum pendet drachmam vnam, & grana octo Hippoiatricum drachmam vnam obolos duos grana decem, & duas tertias vndecimi, Georgicum drachmam vnam, & obolos qutuor.

Cochiaro (acciochè nelle misure greche cominciamo da questa misura, come habbiamo fatto nelle Romane) è la decima parte d'vn bichiero. L'Attico pesa vna dramma, & 8. grani L'Hippoiatrico vna dramma, dui oboli, dieci grani, e doi terzi d'vn decimo. Il Georgico vna dramma, & 4. oboli.

Chema est quinta pars cyathi, continet cochlearia duo. Pendet Attica drachmas duas obolum vnum, & grana quatuor. Hipoiatrica drachmas duas, obolos quinque, grana nouem, & partem tertiam dei-

decimi Georgica drachmas tres, obolos duos.

Chema è la quinta parte d'vn bichiero, e contiene doi cochiari. L'Attica pesa due dramme, vn'obolo, e quattro grani; L Hippoiatrico dramme due, oboli 5. noue grani, e la terza parte d'vn decimo. Georgica tre dram. e 2. oboli.

Mystrum est quarta pars cyathi, continet chocleária duo, & semis. Atticum pendet drachmas duas, obolos quatuor, & grana octo. Hippoiatricum drachmas tres, obolos duos, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicum drachmas quatuor, obolum vnum.

Mistro è la quarta parte d'vn bichiero, e cõtiene doi cochiari, e mezzo. L'Attico pesa dramme due, quattro oboli, e otto grani. L'Hippoiatrico tre dramme, doi oboli, dieci grani, e doi terzi d'vn grano. Il Georcico 4. drãme, & vn obolo

Conca est semicyatus, capit mystra duo, vel cochlearia quinque. Attica pendet drachmas quinque, obolos tres, & grana quatuor. Hippoiatrica drachmas septem, obolos duos, grana quinque, & tertiam partem sexti Georgica vnciã vnam, & obolos duos.

Concha è vn mezzo bichiero tiene doi mistri, ouero cinque cochiari. L'Attica pesa cinque dram. tre oboli, e quattro grani. L'Hippoiatrica 7. dramme, 2. oboli, 5. grani, e la terza parte d'vn sesto. La Georgica vn'oncia, e 2. oboli.

Cyathus duodecima pars sextarij continens conchas duas. Atticus pendet drachmas vndecim, & grana octo. Hippoiatricus drachmas quatuordecim, obolos quatuor grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicus vncias duas, & obolos 4.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario che contiene doi conche. L'Attico pesa 11. drm. & otto grani L'Hippoiatricio 14. dramme, 4. oboli, 10. grani, & do terz d'vn'vndecimo. Il Georgico due oncie, e 4. oboli.

Oxybaphus octaua pars sextarij, continet cyathum vnum & semis. Atticus pendet vncias duas, & obolos quatuor. Hippoiatricus vncias duas e drachmas sex, obolum vnum, & grana quatuor Georgicus vncias tres, & drachmam vnam.

Ossibafo è l'ottaua parte d'vn sestaro cioè vn bichiero, e mezzo. L'Attico pesa oncie due, & oboli quattro. L'Hippoiatrico oncie due, dramme 6. obolo vno, e grani quattro. Il Georgico oncie tre, e dramma vna.

Semicotilium, vel quartarius quarta pars sextarij continet oxybahpos duos, vel cyathos tres Atticum pendet vncias quatuor & obolos octo. Hippoiatricum vncias quinque, drachmas quatuor, obolos duos & grana octo. Georgicum vncias sex, & drachmas 2.

Semicotile, ouero quartaro è la quarta parte d'vn sestario, contiene doi ossibafij, ouero tre bichieri. L'Attico pesa oncie quattro, & oboli otto. L'Hippoiatrico oncie 5. dramme 4. oboli 2. & grani otto. Il Georgico oncie sei, e dramme due.

Cotile, quæ & Trebilium, & Attica hamina est medius sestarius, continens duos quartarios, Attica pendet vncias octo, drachmas duas, & obolos quatuor. Hippoiatrica vncias vndecim, obolos quinque, & grana 4. Georgica libram vnam, & vnciam mediam.

Gotyle, che s'addomanda Trebilio, & Attica Hermina, è la meta d'vn sestario, che contiene doi quartarij. L'Attica pesa oncie 8. dramme 2. & oboli 4. L'Hippoiatrica oncie 11. oboli 5. e grani 4 La Georgica libra vna, e mez'oncia.

Xestas congij pars sexta continens corylas duas. Atticus pendet vncias sexdecim, drachmas quinque, & obolos duos, Hippoiatricus vncias vigintiduas, obolos decem, & grana octo Georgicus vncias viginti quinque.

Xestes, che è la sesta parte d'vn congio, contiene doi cotyli. L'Attico pesa 16. oncie, dramme 5. & oboli doi. L'Hippoiatrico oncie 22. oboli 10. e grani 8 Il Georgico oncie 25.

Chœnix (licet sit mensura aridorum tantũ.) est quarta pars chois capiens cotylas tres Attica pendet vncias vigintiquinque. Hippoiatrica vncias trigintatres, duas drachmas, & obolos quatuor. Georgica vncias triginta septem, & semis.

Chenice (ancorche sia misura delle cose aride solalmẽte) è la quarta parte d'vn) con

congio, che tiene tre cotyli. L'Attica pesa oncie 15. l'Hippo attrica oncie 33.2 dramme, e 4 oboli, la Georgica oncie 37. e mezza.

Chos seu congius, est duodecima pars Metretis, seu ceramii, quæ dicitur etiam amphora attica capiens sextarios sex, seu chenices quatuor, Atticus pendet uncias centum, Hippoiatricus libras undecim, unciam unam, & obolos sex decim. Georgicus libras duodecim, & semis.

Chos, ouero congio è la 12. parte d'vn Metro, ouero ceramio detto ancora anfora attica, le contiene sei sestarij, ouero chenice 4. l'Attico pesa oncie cento. l'Hippoiatrico lib. 11. oncie 1. & oboli 16. Il Georgico lib. 12. e mezza.

Medimnus aridorum sicut cadus liquidorũ, qui dicitur etiam Metretes, & amphora attica, capit xestes septuaginta duos, vel chænices quadraginta octo. Atticus pendet libras centum. Hippoiatricus libras centum, & triginta tres, & uncias quatuor Georgicus verò libras centumquinquaginta.

Medimno è misura di cose aride, si come il cado è misura di cose liquide, si chiama Metreto & anfora attica, e contiene xesti settantadue, ouero Chenici quarant'otto. L'Attico pesa libre 100. L'Hippoiatrico libre 133. & oncie 4. Il Georgico libre 50.

Artaba, mensura Aegyptia.

Artaba è misura Egittiaca.

Quod si velis liquidorum iuxta pondus scire dimensionem exemplo desumpto ab oleo melle, & vino scire debes, quod mel grauius est vino tertia parte vinum vero nona parte oleum superat. mel autem ad oleum dimensum, dimidia eius parte ponderosius existit, & sic mel superabit oleum dimidia parte, vt gratia exempli si sit mensura olei libr. nouem, illa vini erit libr. decem, & illa mellis erit libr. tresdecim cum dimidia. Et hanc proportionem seruare debes in cæteris aliis liquidorum dimensionibus.

Che se vorrai saper la misura delle cose liquide secondo il peso, pigliando l'essempio dall'olio, mele, e vino, hai da sapere, ch'il mele è vn terzo piu greue del vino, & il vino vna nona parte più greue dell'olio, Ma il mele misurato con la misura dell'olio, si trouarà per la metà più greue, e cosi il mele supera l'olio per metà, come per essempio. Se vna misura d'olio pesa noue libre, e quella del vino pesarà 10. libre, e quella del mele 13. e mezzo. Et hai da seruare quella medesima proportione nella dimensione delle cose liqu.

Medicamenta substituta.

Medicamenti, che si possono sustituire l'uno per l'altro, che volgarmente si chiamano succedanei.

Pro Acacia H*ypocistis, aut succus foliorum Rois,*

Per l'Acaccia si puol pigliare l'Ipocistide, ouero succo di fronde Rois. Rois s'intende il Sumach.

Amaraco & pro maro Vtraque maiorana latior videlicet, & tenuior. Pro maro, etiam sisibrium ex Dioscoride.

Per l'Amaraco, e per il Maro, l'vna, e l'altra maiorana, cioè quella di foglie larghe, e quella di foglie strette, Et per il maro, si può pigliare ancora il sisembro di Dioscoride.

Amomo. Acorus, qui est calamus, Aromaticus vulgaris.

per l'Amomo, L'acoro, il quale è il calamo Aromatico volgare.

Aspalatho Agallocum, aut vbi in eodem medicamento, alias recipitur agallocum lignum guaicum, aut viticis semen.

Per l'Aspalatho l'Agalloco, ò doue nell'istesso medicamento si riceue l'Agalloco, e l'Aspalto, all'hora se piglia in vece d'esso Agalloco il legno santo, ouero il seme d'Agno casto.

Been albo. Radices minores phu.

Per il ben bianco le radice del Phu, ouero valeriana minore.

Rubro. Radices tormentillæ.

Rubro. Le radiche di tormentilla.

Vtroque Tantum horminii, aut eius dimidium linguæ auis.

Per l'vno, e l'altro Been si piglia la metà l'horminio, ouero la metà de lingua Auis, cioè se c'entra ana scropolo vno di-

di Beeñ rosso, e bianco, si piglia scropolo vno di lingua Auis.

Bolo armeno. Bolus armenus, Orientalis vulgaris, quæ verè est terra lemnia.

Per il Bolo Armeno Si piglia il Bolo Armeno Orientale volgare, qual'e la terra Lemnia.

Calamo odorato vero. Angelicæ radices, vel acorus verus, idest calamus vulgaris, sed in minore quantitate.

Per il calamo odorato, vero, Radice d'Angelica, ò il vero Acoro, cioè Calamo volgare, ma in minor quantità.

Cardamomo. Cardamomũ vulgare maius.

Per il Cardamomo Il Cardamomo maggiore ordinario, cioè la Meleghetta.

Carpobalsamo. Cubebæ vulgares contenta in siliquis, licet ipsæ fortè non sint vera.

Per il Carpobalsamo, le cubebe ordinarie, che sono nelle scafe, quantunque esse non siano vere cubebe.

Cinabari Græcorum. Sanguis draconis in lachryma, quia ipse est vera cinabaris, si vero hæc lacrima desit, substituatur lapis hematites.

Per il Cinabrio de'Greci. Si piglia il sangue di Drago in lachrima, perche esso e il vero Cinabro, e se non ci fosse, in loco suo la pietra Hematide.

Cinnamomo vero, quod inter cannella selectiorem etiam nunc reperitur aliquando duplum ipsius cannellæ.

Per il vero Cinamomo (che alcune volte si troua tra la cannella fina (si piglia il doppio di detta cannella, cioè se entra compositione scropolo vno di Cinamomo vero, all'hora si mette scropoli doi di cannella fina.

Cocco infectorio seu Chermes Arabum Grana tinctorum.

Per il Cocco, ò grana infecta, ouero chermes dell'Arabi si piglia la Grana de'Tentori.

Costo. Radices Angelicæ in maiori dosi, aut vulgaris Zedoaria.

Per il costo. Radiche d'Angelica in maggior quantità, ouero la volgare Zedoaria.

Cubebis. Vulgares cubebæ conteatæ in siliquis, ipse enim non sunt vera cubebæ.

Per la cubebe. Le cubebe ordinarie contenute nelle scafe, quantunque esse non siano le vere cubebe.

Doronicis, cariophilli in minore quantitate, idest duæ tertiæ partes.

Per il Doronice i garofoli in minor quantità, cioè doi terzi.

Glaucio. Quod apud Aromatarios aliquot habetur aduectum ex Syria, quod autem factum est apud nos reijciatur, quia est ex chelidonie herba calida expressum.

Per il Glaucio, quello portato dalla Soria, che si troua appresso alcuni Spetiali, se pigli mà quello, ch'e stato fatto ne nostri paesi non s'ha d'adoprare perche è fatto de celidonia herba calida.

Hermodactilo. Agaricu, vel semen Ricini.

Per l'Hermodattilo si piglia l'Agarico, ouero la sementa de Ricini.

Lapide armeno. Lapis armenus ex metallorum fodinis Germaniæ, è la rocha delle turchine.

Per la pietra Armena: si piglia la pietra Armena delle miniere di metalli di Germania, e la roccha delle turchine.

Lapide Phrygio Marchesita.

Per la pietra Frigia se piglia la Marchesita.

Lybisticor. Quod nuper cognosci capit, aductum ex Montibus Liguriæ, non autem vulgare libisticum, quod Hipposelinum creditur esse.

Per il Lybistico. Quello, che poco fa s'e cominciato à conoscere, e viene apportato da i monti di Genoua, e non già il volgar Libistico, quale si tiene per l'Ipposelino.

Lyncis lapide, Lapis Iudaicus.

Per la pietra Linci. La pietra Giudaica.

Pro Lycio. Rhois decoctum in vase æneo ad mellis crassitiem.

Per il Licio si piglia il decotto di Rois in vn vaso di rame, e bolli tanto, finche habbia consistentia di mele.

Malabathro. Nardus Indica, vbi autem in eodem medicamento alias recipitur hæc nardus, ponatur nardus celtica pro Malabatro.

Per il Malabatro. Si piglia Nardo d'India, doue poi nell'istesso medicamento s'adopera questo Nardo, all'hora per il Malabathro s'adopri il Nardo celtico.

M...

Meo Radices Cyperi vel radices Imperatoria.
Per il Meo. Radiche di Cyperi, ouero d'Imperatoria.
Mumia. Asphaltum pice mixtum, vel pissasphaltum in exterioribus. Intrinsecus autem myrrha cum rubia.
Per la Mumia, nelli medicamenti esteriori si piglia l'Asfalto mesticato con pece, ouero il pissasfalto. Ma per di dẽtro la Mirra con la rubia.
Nitro. Sal purgatos & vstus.
Per il nitro. Il sale purgato, e abruciato.
Oleo sesamino. Oleum Amygdalarum dulcium, vel oleum Oliuarum dulcium lotum pluries.
Per l'olio Sesamino. l'olio d'Amandole dolci, ouero l'olgio di oliua dolce lauato più volte.
Opobalsamo, Oleum ex seminibus citri, aut balsamum occidentis, non autem balsamum factitium vulgare ex multis compositum Oleum ex caryophyllis, vel ex nuce myristica, non multum videntur distare à balsamo.
Per l'Opobalsamo. Si piglia l'olio di seme di cedro, ouero il Balsamo Occidentale, e non il Balsamo manuale volgare composto di molte cose. l'olio di Garofani, ò di noce moscata s'assimiglia assai al balsamo
Osse de corde Cerui, cornu cerui vstum vulgare, quo adulterium est.
Per l'osso de cuor di Ceruo si piglia il corno di Ceruo brugiato, ma non l'ordinario, il quale è falsificato.
Petrosellino Macedonico. Petroselinum vulgare.
Per il petrosello Macedonico, il petrosello ordinario.
Seseli massiliensi. Verum Si ser montanum.
Per li Seselli Masiliensi Si piglia il vero Seseli montano.
Sisoni, vel Sisonis, Semen Dauci.
Per il Sisone, il Semento di Dauci.
Smyrnio. Vocati macerones.
Smirnio Sono li Maceroni.
Spodio. Ebur vstum intrinsecus, extrinsecus verum ex fodinis erutum, vt in compositionibus Graecorum.
per il spodio. nelle cose intrinseche l'Elebore bruciato. Nelle extrinseche il Spodio, vero cauato dalle miniere, come nelle compositioni de' Greci.
Struthio Verathri nigri radices.
Per lo Sthruthio. Si piglia la radica dell'Elebore negro.
Xylobalsamo. Agallocũ, vel ramusceli garyophyllorum, qui vulgo dicuntur, fusti, si medicamentum alias agallocũ recipiat.
Per il legno di balsamo. L'agalloco, ouero i ramuscelli di Garofani, che volgarmente si chiamano fusti, quando nella detta cõpositione c'entrasse l'Agalloco

Barbarorum nominum expositio

Espositione de nomi Barbari.

Aben idem quod Christ, sextarius.
Aben, ouero Christ, vuol dire sestario.
Acsathi, *Acsusi*, *Acsunesi* } *Acetabulum.*
Acsathi, ò Acsusi, o Acsunesi, vual dire accettabulo, vaso così detto.
Adar. vncia.
Adar, vuol dir vn'oncia.
Agrimonia vulgare Eupatorium Graecorum.
Agrimonia le chiama Eupotrio da i Gre.
Alchi. Drachma.
Alchi, vuol dir dramma.
Alchilati Ceratium.
Alchilati vuol dir Ceratio sorte di peso
Alchemen, *Alchéminon* } *Mina*
Alhemen, ò Alheminon vuol dir la mina
Aldurach. Pondus librarum trium si ponatur absolute.
Aldurach, vuol dire vn peso di tre libre, s'è posto assolutamente, cioè da per se
Alchautus Cyathus.
Alchautus, vuol dir vn bichiero.
Alcoanus. Duella.
Alcoano, vuol dir duella sorte di peso.
Alcanzuber. Cnoglossa.
Alcanzuber, vuol dir Cynoglossa.
Aldarach italicum. Amphora italica:
Aldarach Italica, vuol dire Anfora Italiana.
Almunesi Cyathus.
Almunesi, vuol dire il bicchiero.
Alzamach glutinis. Visci aut ichtyrocolla.
Alza

Alzanach di Colla, si chiama il vischio, ouero Itorocolla.

Vsatil Vncia.

Asatil, vuol dire vn'oncia.

Anthosath Obolus.

Antholat, vuol dire vn'obolo.

Antali Porcellette marine.

Antali, se nomano le porcellette marine.

Armine scrupolus.

Armie, se chiama vn scropolo.

Assabapha Nix.

Assabapha, se chiama la noce.

Assathis Vncia.

Assathis, se chiama vn'oncia.

Atthogochiles. Drachma.

Atthogochile, se chiama la dramma.

Vnguen. Vncia.

Auguen, se chiama l'oncia.

Aureus Scrupuli quatuor.

Aureus, vuol dire quattro scropoli, cioè quattro denari.

Autulus. Ceratium.

Auculus, vuol dir' vn cerasio sorte di peso

Bacchathes parua. Drachma quinque,

Bacchates, bacchate piccole, sono cinque dramme.

Bachila } *Balanus*
Bachileon

Bacchila, ò Bacchileon, Baluhao sorte di pesce.

Balsamita Sisymbrum.

Balsamita, è il Sissimbro.

Bardana. Arcion personata.

Bardana, arcion personata.

Batolata Herba santa Mariæ amara.

Batola, se chiama l'herba santa Maria amara,

Baurach Nitrum.

Baurach, vuol dire il nitro.

Bedeguar Spina alba.

Bedeguar, si chiama la spina bianca.

Ben, Glans myrepsica.

Ben, se chiama la ghianda mirepsica.

Bethega. Anguria, seu cucumer vulgaris.

Bethega se chiama l'Anguria, cioè Cocomero ordinario.

Bimasiri. Drachma quinque.

Brimasiri, sono dramme cinque.

Blatthebizantia. Vnguis exquisitè bono odoris.

Blattuebisantie, vuol dire onghie esquisitamente di buono odore.

Bondachathe. Drachma.

Bondachate, vuol dire vna dramma.

Borax. Chrysocolla.

Borax, vuol dire Chrysocolla, ò borace.

Branca Vrsina. Achanthus.

Branca Vrsina, vuol dire l'Acanto,

Briala. Cyathus.

Briala, vuol dire il bichiero.

Burungi. Doronicum.

Burungi, vuol dire Doronice.

Calaminaris lapis. Cadmia fossilis.

Calaminaris pietra, vuol dire Cadmia fossile.

Chalix. Phiala media.

Calix, vuol dire mezza carafa.

Canor. Cyathus.

Canor vuol dire il bicchiero.

Carnebadium. Carui semen.

Carnebadium, è il seme del Carfolo.

Cathenghit. Ebulus.

Cathengit, vuol dire l'Ebulo herba.

Cerates. Semobolus.

Cerates, vuol dire mezz'obolo.

Cetrach. Asplenum.

Cetrach, vuol dire Asplena.

Carabe. Succinum.

Carabe, vuol dire il Soccino.

Cheisim Imperatoria

Cheisin, vuol dire l'Imperatoria.

Chermes, Cocus infectorius.

Chermes, vuol dire la grana scalata, ouero Cocco infettorio.

Cherua. Ricinus. minor Latyris.

Cherua, è il ricino, o latiri de minor.

Chesmes. Passula sine acilis.

Chelmes, vuol dire l'vna passa senz'acili

Chenica Chœnix.

Chernica, vuol dire le Chenice, sorte di misura.

Choenussum. Cyathi duo.

Choenusum, vuol dire due bichieri.

Colananos. Cochlearium.

Colananos, vuol dire il cocchiaro sorte di misura.

Cotzumbri. Styrax calamita.

Corzumbri, vuol dire storace calamita.

Condisi. Struthium.

Condisi, vuol dire il strutio, ò radicella, sorte d'herba.

Crispula, & Cotula non fœtida. Buphthalmus.

Chrispola, ò Cotula nô fetida, è il bufalmo

Cua-

Cuabium. Cyathus.
Suabium, vuol dire bicchiero .
Sumulu s Obolus.
Cumulo, vuol dir l'obolo.
Cherfe, Cinnamomum crasius.
Cherte, vuol dire il Cinnamomo grasso
Daguanith } *Ceratia duo*
Danich
Daguanith, ò Danich, vuol dire due cerati sorte di peso .
Darchini } *Drachma.*
Darchinia
Darchimi, ò Darchimie, vol dir dramma.
Darseni. innamomum.
Darseni, vuol dir Cinnamomo.
Dentali. Conchalia maria, quæ vulgo porcellette dicuntur.
Dentali, vuol dir Cocciglia marina, che volgarmente si chiamano porcellette.
Derach Italicha } *Amphora.*
Durach Italicum
Derach Italica, ouero Durach Italico, vuol dire Anfora, sorte di misura.
Eberie } *Sextarius Romanus*
Euib
Eberie, & Euib, vuol dire sestario Romano sorte di misura.
Emphystides. succus foliorum, & florum cisti, seu barba hircina.
Emphystides, vuol dire il succo delle foglie di cisto, ouero barba ircina
Entali. Porcellette marine, vulgo vocate quæ conchilia marina sunt fere minima.
Entali, vuol dire porcellette marine volgarmente chiamate, le quali s'assimigliano quasi alle conchilie marine.
Eupatorium Auicennæ. Eupatorium vulgare foliis cannabinis.
Eupatorio d'Auicena, è l'Eupatorio commune di foglie simile alla canepa.
Eupatorium mesues. Ageratum Dioscoridis
Eupatorio di Mesue, e l'Aggerato di Dioscoride.
Exagium scrupolis quatuor.
Exagio, vuol dire quattro scropoli.
Faclanarium } *Cochlearium paruulum*
Falgerim
Faclanario, ò Faglierio, vuol dire cocchiaro piccolo.
Fahaliel Cochlearium minimum.
Fahaliel, vol dir cocchiaro, piccolissimo
Gersa, Cerussa.
Gerusa, vuol dir la biacca.
Gersa serpentaria. Cerussa ex radicibus serpentaria, idest radices Ari, vel serpentaria preparata.
Gersa serpentaria, vuol dir biacca di radiche di serpentaria, cioè di radiche di herba, ò di serpentaria preparata.
Germin } *scrupulus.*
Guantus
Gormin, ò Guantus vuol dir scropolo.
Harmel, semen rutæ syluestris.
Harmel vuol dire seme di syluestre .
Herba crassula. semperuiuum vtrumque.
Herba crassula, vuol dire, l'vna, e l'altra sempreuiue.
Herba moscata. Geranium latinorum apud Plinium.
Herba moscata vuol dire Geranio de Latini appresso Plinio .
Herba venti. Non vna est, & in diuersis medicamentis diuersa herba pro ea sumenda sunt.
Herba di vento non è vna solamente, & in diuersi medicamenti si deuono per essa pigliar diuerse herbe .
Hyel Cardamomum maius.
Heyll, vuol dire grano di Paradiso, ò Cardamomo maggiore.
Iohem Congius.
Hiohem, vuol dire congio, misura.
Rararith } *Ceratium*
Berath
Rararit, ò Rerat, vuol dire cerasso, sorte di peso.
Rermeth, scrupulus.
Rermet, vuol dire scropolo peso.
Restuph. Calcus.
Restutph, vuol dire calco, sorte di peso.
Risisi. Sextarius.
Ristn, vuol dire sestario misura.
Lacca. Cancamum.
Lacca, vuol dire cancamo.
Lingua auis. semen fraxini.
Lingua d'vcello, vol dire seme di frasino.
Luf serpentaria.
Luf, e la serpentatia,
Missobaos. semicongius.
Missonaos, vol dire mezo congio peso.
Nabach. Drachma.
Nabach, vuol dire dramma.
Neremisch. semen, aut flos peoniæ
Neremisch, vol dir seme, ò fior di peonia

Nigella citrina. Melantii species habentes semen citrinum.
Nigella citrina sorte di Melanto, ò di Nigella herba, che hà la semenza citrina

Ologinat
Onolos } *Obolus.*
Onolosat

Ologinath, ò Onolos, ò Onosat, vuol dire Obolo.
Omines. Mina.
Ominos, vuol dire mina sorte di peso.
Osmasti. Mistrum.
Osmati, vuol dire misti sorte di misura.
Philosandix. Cerussa vsta.
Philosandix, vuol dire Biacca abbruciata
Saccarum tabenzech. Saccharum purius.
Saccarum Tabenzeth, vuol dire Zuccaro molto puro.
Sacraiathi. Pondus est drachmarum vigintiquinque.
Sacraiathi, e vn peso di vinticinque dram.
Sacros. Vncia.
Sacros, e vn'oncia.
Sauich. Hordeum confractum.
Sauich, vuol dire orzo macinato.
Santali Mazzambari. Santali citrini, seu santali odorati.
Santali Mazzambari, vuol dire sandali, citrini, ò sandali odorati.
Scatuncellus, Cotyledon.
Scatuncellus, e il cotiledone.

Scebra
Scobram } *Esula*

Scebra, e Scobra, e l'Esola,

Sceitaragi
Scitaragi } *Iberis seu lepidium*

Sceitaragi, e Seitaragi, e Liberide, ouero l'Epidio.
Sednegi. Lapis hamatithes, seu semen cannabis aut fumaria.
Sedenegi, pietra ematide, ouero seme di canapa, ouero di fumaria.
Secacul Pastinaca agrestis
Secacul, pastinaca seluatica.
Secaniabin. Syrupus acetosus.
Secaniabin, e il siroppo acetoso.
Semina pellicini. Semina sunt planta pliniana.
Semina pellicini, sono le semente delle piante Pliniane.

Seminen
Seminet } *Obolus.*

Semineu, ò seminen, vuol dire obolo.
Semiuncia, Drachme quatuor.
Semiuncia, vuol dire quattro dramme.
Sextarius Arabicus. Semuncia.
Sestario Arabico, vuol dire mezz'oncia.
Siracop. manna.
Siracop, vuol dir manna.
Sucaba. Spina Arabica.
Sucaba, vuol dire spina Arabica.
Terrastella. Talchus.
Terrastella, vuol dire Talcho.
Taraxaton. Cicorii species syluestris altera nempe latiorum foliorum, & hirsutorum
Taraxacon, vol dir'vn'altra spetie di Cicorea siluestre, cioè di foglie larghe, & hirsute.
Tereniabin. Mel roscidum, siue aereum.
Tereniabin, vuol dir mele rugiadoso, & aereo, cioè manna.

Tussuc
Tussugi } *Calchus.*

Tussuc, ò Tussugi, vuol dire calco, sorte, di peso.
Zurumbeth. Species zedoariæ.
Zurumbet, spetie di zedoaria.
Ziniar. Viride aris.
Ziniar, vuol dire Verderame.

RAGIONAMENTO delli conditi, e conserue.

CONDITI, ouero conserue sono quelli frutti, fiori, frondi, sorte di radiche, e simil conseruati nel proprio, e miglior modo, & essere, ò con mele, o con zuccaro, ò con sapa, ò con aceto, ò altro liquore, e però si chiamano conditi, ouero conserue, E de' conditi, alcuni sono appropriati allo stomaco, & al cuore, come li Mirobolani citrini, pepe, persichi, scorze di cedri, e d'aranci, & anco quelli di cotogni. Al fegato, li gambi di lattuca, e prune, & alla testa conferisce la conserua di Rosmarino di Saluia. A gli occhi quella d'Eufragia. Al cuore la borraginata, al stomaco, & al cuore, la rosata. Al petto, la violata alla milza, & al fegato quella di cicoria. Et alle reni quella di fior di malua, & altre,

De

De Conditis.

MVlta sunt, quæ à Pharmacopeis condiri solent, flores, fructus, herbæ, radices, cortices; aut vt palato gratiora sint, aut vt diutius adseruentur. Horum nonnulla in vsum tantum medicinæ vtilia sunt, alia ad obsonatricem pertinent: de illis itaque paucis agendum est, ne quidquam in componendis medicamentis desideretur.

Delle cose condite.

SOno molte cose, che da gli Speciali si sogliono condire, cioè fiori, frutti, herbe, radiche, scorze, acciochè al palato siano più gustose, ouero, acciochè si conseruino più longamente. Di queste vene sono molte, che sono al vso solo della Medicina assai vtili, & altre appartengono al companatico, di quelle dunque non s'estenderemo troppo, acciò non si lasci di dire à pieno di quello, che appartiene à comporre li medicamenti.

De conseruis, & condiendis floribus.

PArantur ex floribus, aut herbis conseruæ hoc pacto: Primo præcisis florum vnguibus, si qui sint, in vmbra modica siccantur, conciduntur, aut in mortarium contecti tunduntur exactissime, tusis, vel concisis triplum sacchanum adijcitur simul vtraque diligenter tunduntur, & commiscentur, postea in vitrea, vel vitreata, & densata vasa reposita soli exponuntur exsiccanda. Cauendum autem ne in ipsa fermentatione intumescentes diffluant quod in floribus borraginis, & buglossi solet euenire plerumque. Id autem præcauetur, si vasa ad summum non impleantur.

Eadem ratio est si ex solis herbarum conseruas efficias.

Delle conserue, e del modo, che si condiscono li fiori.

IN questo modo si sogliono preparare le conserue si de fiori, come dell'herbe. Primieramente tagliati i pedicozzi si laueranno; e si seccaranno all'ombra per poco tempo, dipoi si taglieranno minutamente, ouero si pisteranno nel mortaro con diligenza tagliati, ò pesti, se gli aggiongerà trè volte tanto zuccaro, e così mescolati insieme diligentemente si pisteranno, dopoi si metterà in vn vaso di vetro, ò inuetriato, e ben densato, e si metterà à seccare al Sole, e si deue auertire, mentre crescono nella bollitione loro, non vadino fuora; il che per il più suole succedere ne'fiori di boragine, e di buglossa. Ma questo non arriua, se non s'empie il vaso à fatto. L'istesso farai nella conserua, che farai delle foglie dell'herbe.

Quando si vorrà fare ciascuna delle sudette conserue, si pigliarà primieramente libra vna di zuccaro bianco chiarificato, e ridotto à cottura di manus christi, e poi vi si aggiungerà oncie quattro di quella sorte di fiori, ò d'herba, che si vol conseruare: ma però con la regola data di sopra, e poi si metterà al fuoco, fin tanto che acquisti vnione, & in fine si saluarà in vn vaso coperto, col tenerlo al Sole fin tanto, che la detta conserua sia fermentata. E quando non vi sarà commodità di Sole, si potrà porre in stufa, doue si fermentarà più presto, e tanto vi restarà il suo proprio colore, e virtù. E si auuerta, che doue l'Antidotario dice, che tanto i fiori, quanto l'herbe, si debbano prima seccare all'ombra per poco tempo, si deue intendere di lasciarle stare vn poco a passire. E questo è quanto si osseruarà nelle dette conserue.

De floribus Rosmarinis condiendis.

Ex floribus autem Rosmarini conserua efficitur sic. Primo saccharum vltra syrupi consistentiam coquitur: in id flores tusi conijciuntur, & simul aliquandiu super prunas commiscentur, nam aliàs ob siccitatem non facile cum saccharo coalescunt.

Florum saluiæ eadem ratio est.

Delli fiori di Rosmarino che si condiscono.

LA conserua de fiori di Rosmarino si fà in questo modo. La prima cosa si mette a cuocere il zuccaro, fin che hà consistenza più che di siroppo. In quello poi si pongono dentro li fiori acciaccati & insieme per alquanto in sù la brasa si mescolano, perche altrimente per la siccità non così facilmente s'vnirebbono col zuccaro. L'istesso si farà ne'fiori di Saluia.

Mentre si vorrà confettare i sudetti fiori di Rosmarino, si osseruarà la regola de'fiori, & herbe data in commune; ma in questa particolar conserua, sarà bene di mettere li fiori integri, perche meglio ritenerà il suo proprio colore, e la detta conserua non verrà di forma viscosa. Et il simile si osseruarà nella conserua de'fiori di Saluia.

De condiendis radicibus recentibus.

RAdices si recentes sint, & virides abrasis prius internis filamentis coquantur donec mollescant, vt iringij, cichorij, buglossi nimphea, helenij, deinde aeri expositæ leuiter resiccentur, in aere à se mutuo seiunctæ, postea syrupo affuso condiantur. Quantitas syrupi tegendis radicibus idonea sit.

Eadem quoque condiendorum corticum ratio est.

Delle radiche fresche, che si condiscono.

SE le radiche saranno fresche, e verde leuata prima di dentro l'anima, si mettano a cuocere, fin tanto che si mollischano, come di cicoria d'Iringio, di buglossa, di nimfea, d'elenio, dopoi messe all'aria si seccaranno leggiermente separate l'vne dall'altre, dopoi si condiscono col siroppo. La quantità del siroppo deu'essere sufficiente, cioè tanta, che cuopri le radiche. E l'istesso si deue osseruar'in condir le scorze.

Quando si vorrà condire le radiche fresche, si deue auertire, che doue l'Antidotario dice, che si metta le radiche a seccare all'aria leggiermente, si deue intendere di lasciarle scolare dall'acqua doue sono state. Il zuccaro poi c'hauerà da seruire per tal'effetto, conuerrà, che sia giuleppato lungo, accioche più facilmente penetri nella sostanza delle radiche con osseruanza, che detto giuleppe sia posto freddo, e lasciaruelo star con le dette radiche per spatio di due giorni. E dopo che saranno passati li dui giorni si leuarà il giuleppe dalle radiche, e di nuouo si porrà a fuoco lento, a fine che la sua humidità si vadi risoluendo, e poi tornare a metterlo con l'istesse radiche fredde per spatio di du'altri giorni, e finalmente si metteranno le radiche col detto giuleppe a fuoco lento, fin tanto che ello sia ridotto in forma di siroppo, con auuertenza, che nel riporlo nel vaso sia di tanta quantità, che copra le radiche.

De condiendis radicibus aridis.

SI radices aridæ sint, vt Xingiberis, acori, calami aromatici, & si-

& similium, detracto prius leuiter externo cortice, in acerrimo lixiuio macerentur, dum molles euadant, deinde pura aqua frigida subinde mutata perfundantur, & abluantur donec contracta ex lixiuio acrimonia, & lentor omnino recesserint, tum leuiter coquantur, vt molliores fiant, postea exsiccentur, & dilutiore syrupo frigido condiantur, altero, vel tertio die, rursus idem syrupus coquatur ad crassiorem consistentiam, vbi refrixerit, superfundatur. Tertio, vel quarto postea die vna cum syrupo coquuntur ad iustam consistentiam. Sunt, qui aridas radices, & fructus, vt molles reddantur à se distinctas in arena sepelliunt: aquam affundunt frequenter. Quarto quoque die arenam mutant; dum tumeant, & mollescant, tum aqua pura perfundunt, & abluunt.

Alij in lixiuium calcis etiam modicum inijciunt, vt acrius reddatur Alij alio modo idem prestant, verum prior elegantior, & facilior.

Delle radiche secche, che si condiscono.

SE le radiche saranno secche, come di Zenzero d'Acoro, di Calamo aromatico & altri simili, leuata prima leggiermente la scorza, si macerino in liscia forte, fin tanto che diuentino molle, dopoi si mettino dentro l'acqua chiara fredda spesso mutata, e si lauino, finche è leuata l'amarezza della lescia, e poi si cuocino leggiermente, acciò più s'immorbidiscono, e dopoi si secchino, e condiscono nel siroppo temperato freddo, e dopoi dui, ò trè giorni si cuoca il siroppo fin che si restringi. E quando sarà refreddato, si rimetti di sopra. E doppo il terzo, ò quarto giorno si cuochino col siroppo a giusta misura. Ci sono di quelli, che per morbidire dette radiche le pongono sotto l'arena, e buttano sopra spesso l'acqua. Et ogni quattro giorni mutano l'arena, e quando comincia ad amorbidirsi, & infiammarsi, all'hora le mettono in acqua pura, e le leuano. Alcuni altri pongono dentro la lescia vn poco di calce, acciò la lescia sia forte, & altri in altro modo. Nondimeno la ricetta di sopra è la più commune, e la più facile.

Circa al condire alle radiche secche, si osseruarà prima di humettarle, e per far meglio quest'operatione, sarà bene di essequire il primo modo detto di sopra della liscia semplice, e poi con l'acqua, come si e detto, e quanto al restante si osseruarà la regola data nelle radiche fresche. E doue l'Antidotario dice, che le radiche leuate dall'acqua, si secchino, si deue intendere di lasciarle scolar bene.

De condiendis fructibus.

IN condiendis fructibus haec trimam ratio seruanda est, si molles, & aquosi sint, vt cerasa, pruna, & similes, antequam ad perfectam maturationem peruenerint, auellendi, & saccharo, vel melle clarificato, & costo ad iustam crassitudinem perfundendi, & condiendi. Si duri, vt nespili, cotonea, pira, non prius condiendi, quam integram maturitatem adepti fuerint.

Delli frutti che si condiscono.

NElli frutti che si condiscono, queste cose si deuino osseruare. Se sono molli, & acquosi, come cerase, brugne, e cose simili, si debbano coglere prima che siano mature a fatto, e condite con zuccaro, ò mele purificato, e cotto a giusta misura. Se li frutti

ti saranno duri come nespole, cotogni, pera, ò simili, non si debbano condire, prima che non siano ben maturi.

Circa alla conserua de'frutti, che sono di dura sostanza, come pera, nespole, e simili, si deuono condire, quando sono maturi à perfettione, e non darli tempo, doppo colti dall'albero, accioche non diuentino mezzi, e mentre si metteranno nel zuccaro, ouero mele, sarà bene che sieno prima mondati dalla scorza, a fine che'l zuccaro penetri più facilmente nella sostanza loro, e restino lisci, e non crespi. E nel restante, tanto delli frutti naturalmente duri, quanto delli molli si osseruarà, quanto si è detto nelle radiche.

De condiendis myrobolanis.

Condiuntur myrobolanorum duæ species, præcipue, chebulorum, & emblicorum. Condiuntur autem sicci hoc pacto. Ante omnia stylo vndequaque transfiguntur, aut compunguntur, mox in aqua soli expositi quotidie mutata macerantur; donec intumeant, & molles euadant, tum in saccharum multa aqua dissolutnm, & clarificatum frigidum merguntur. Secundo postea, aut tertio die extrahuntur, saccharum iterum coquitur ad iustam crassitudinem, refrigeratumque denuo superfunditur, demum tertio, vel quarto die eodem sacharo incoquuntur leuiter, & in vitriato vase reconduntur.

Sunt, qui contractum humorem aqueum prius iubent exsiccari, vbi in aqua pura macerati tumeant. & molles euaserint. Exsiccantur autem in assere, aut in cribro, in vere dispositis, deinde sacharo condiuntur. Sunt etiam, qui stylo perforato, statim in aqua pura decoquant, vt mollescant.

Alij lixiuio macerant, aut in arena sepeliunt; vt de zingibere dictum est.

Delli mirobolani, che si condiscono.

DVe sorte de Mirobolani si condiscono, Chebuli, & Emblici. E li secchi si condiscono in questo modo. In prima si forano con vn'Ago per tutto, e dipoi posti in acqua si pongono al Sole a macerarsi, e l'acqua se li muti ogni di fin tanto, che siano gonfij, e diuentino molli, dopoi si mettino dentro al zuccaro purgato, e liquefatto con acqua, e freddo. E dipoi il secondo, ò terzo giorno si cauino fuora, & il zuccaro di nuouo si cuoca ad vna giusta misura, e di nuouo rifreddato si ponghino dentro, e dopoi il terzo giorno si cuocino dentro il medesimo zuccaro lentamente, e si riponghino in vasi vetriati. Vi sono di quelli, che vogliono, che si debba diseccare quell'humidità acquosa contratta prima, quando essendo stati messi nell'acqua pura a macerare saranno diuentati gonfij, e molli. Ma si seccano sopra vna tauola, ouero criuello posti all'aria, e dopoi si condiscono con zuccaro. Sono anco di quelli, che foratoli subito li cuocono in acqua chiara, acciò s'immorbidiscono. Altri li macerano nella lissia, ouero li sepeliscono nell'arena, come si è detto di sopra nel zenzero.

Li mirobolani doppo, che si saranno purgati nel modo sudetto, e scolati dal l'acqua, si vniranno col zuccaro giuleppato lungo, e freddo. E del restante si osseruarà, quanto si è detto ne gli altri conditi.

Citriorum condiendorum ratio.

ELiguntur matura, grandiora, & infrusta secantur iustæ magni-

gnitudinis, tum detracto externo cortice, & succosa parte, macerantur in aqua pura, quotidie mutata diebus quinque, deinde coquuntur dum mollescant, mox ablata, & in cribro disposita, aeri exponuntur, donec conceptus humor effluat, tum saccharum larga aqua dissolutum, & clarificatum superfunditur. Tertio postea die rursus coquitur ad iustam consistentiam iulebi, & superfundicur. Quod si dilutius postmodum euadat, lento igne sacchato incoquuntur, ad conuenientem spissitudinem.

Nonnulli à principio aqua incoqui iubent, deinde sacchara condiri.

Alij quatuor prioribus diebus, dum in aqua macerantur, aquæ salis aliquid inijciunt.

Modo di condire li Cedri.

FRa li cedri si capano i più maturi, e grandi, e tagliati in fette di mediocre grandezza, leuata poi la scorza di fuori, e l'agro di dentro, si pongono a macerare in acqua chiara mutata ogni di per spatio di cinque giorni, dopoi si cuocono, fin a tanto che venghino molli, e posti sopra vn criuello si pongono a dissecare all'aria, e dopoi si ponghi il zuccaro di sopra dissoluto con acqua chiara, il terzo giorno si cuoca vn'altra volta, fin che diuenti come giuleppo, e si ponghi di sopra: Ma se non deuenta spesso, di nuouo si cuocono col zuccaro a fuoco lento, finche si restringi conuenientemente. Alcuni vogliono che da principio si ponghino a cuocere nell'acqua, e poi a condirli col zuccaro. Altri, mentre che si macerano nell'acqua i quattro [illegible] giorni, l'infond[illegible] o vn [illegible]ac

Nel condire li sudetti cedri, s'indolciscono con più breuità, quando si fanno bollire prima per alquanto nell'acqua fredda col mutarla spesso, & indolciti che saranno, & scolati dall'acqua a perfettione si osseruarà la regola degli altri conditi.

Cortices citriorum malorum quomodo condiantur.

CItriorum malorum cortices à carne purgati in aqua, aut lixiuio tamdiù macerandi, dum amaritudinem deposuerit, & dulcorem contraxerint; tum lixiuij atrimonia purganda, multa aqua frigida pura deinde coquendi, vsque dum mollescant, postea aeri exponendi in cribro dispositi, vt aqueus humor effluat: deinde saccharum tripla aquæ mensuræ dissolutum, & clarificatum superinfundendum. Rursus secundo, aut tertio die sublatis corticibus coquendum ad conuenientem syrupi crassitudinem, vbi refrixerint superfundendum, postremo vbi in illo syrupo diebus tribus, aut quatuor cortices maduerint, cum eo leuiter coquendi, dum aqueus humor prorsus absumptus sit.

In che modo si condiscono le scorze di cedro.

LE scorze di Cedro mondate dalla carne di dentro si mettono a macerare in acqua chiara, ouero liscia, fin tanto che non siano più amare, dipoi per leuargli l'amarezza, si lauino con acqua chiara, fredda, poi se cuochino, fin che s'ammollisconο, poi stesi sopra criuello si mettino all'aria acciò scolino, pigliasi dopoi il zuccaro dissoluto, e chiarificato in acqua chiara al doppio trè volte, e cosi purgato si pon-

ghi di sopra. Doppo il secondo, ò terzo giorno, leuate via le scorze, si cuoca di nuouo a conueniente cuocitura d'vn siroppo, e quando sarà rifreddato, vi si ponghino dentro, e quando ci saranno state trè, ò quattro giorni, si debbano cuocere lentamente con detto Siroppo, fin tanto che sia leuato affatto l'humore acquoso.

Circa al condire le sudette scorze, si costuma di metterle prima nella salimora per spatio di otto giorni, e poi dissalarle col metterle nell'acqua dolce, col farle alquanto bollire, e del resto osseruare quanto si è detto di sopra. E con questo modo di condire resteranno le scorze liscie, & alquanto durette.

De nucibus iuglandibus condiendis.

NVces iuglandes nondum maturæ colligendæ, diebus nouem, aut decem in aqua pura bis quotidie, ter, vel quater mutata macerandæ. Verum exterior cortex prius leuiter auferendus est, & nuces tenui stylo iuxta longitudinem & latitudinem transfigendæ, vbi vero amaritudinem deposuerint, in aqua coquendæ, dum mollescant, postea leuiter resiccandæ, tum foramina caryophillis, & cinamomo implenda, in longas festucas conciso: postremo affuso syrupo tepido asseruandæ. Cauendum autem summopere est, ne calidior syrupus affundatur, nam alioquin contrahuntur, & corij instar tenaces euadunt, posterius vbi syrupus aquosior redditus est, ne fructus corrumpantur, rursus exemptis nucibus ad conuenientem crassitudinem coquatur: & vbi refrixerit, superfundatur. Idem tertio faciendum, si dilutior videatur.

In che modo si condiscono le noci.

LE noci si cogliono inanzi, che siano mature, e si faccino stare per spatio di noue, ò dieci giorni nell'acqua chiara mutata tre, ò quattro volte il dì per amorbidirle. Ma prima s'hà da leuare leggiermente la scorza di fora, e forare la noce per longo, e per trauerso con vn stecco sottile, e quando haueranno lasciata l'amarezza, si deuono cuocere con acqua, sin tanto, che s'ammolischino, dopoi si faccino leggiermente seccare, otturandogli li busi con garofani, e cannella tagliata in pezzi sottili, vltimamente si deuono vnire col siroppo tepido messo di sopra. Ma bisogna guardarsi sopra tutto, che il siroppo non s'infondi troppo caldo, perche altrimente si ritireranno è diuentaranno toste come corame, vltimamente s'il siroppo è diuentato acquoso troppo, accioche il frutto non se corrompi, leuate via le noci, si deue di nuouo cuocere a conueniente cuocitura, e quando sarà rifreddato si rimettino dentro. Il medesimo si farà anco, la terza volta, se si vede ch'il siroppo sia troppo liquido.

Mentre si vorrà condire le sudette noci sarà molto meglio di fare elettione delle grosse, ma però, che le parti di dentro non sieno troppo dure, e queste di tal conditione, riescono migliori delle piccole. E del rimanente si osseruarà le regole ordinarie de gli altri conditi.

De cotoneis condiendis.

ELiguntur cotonea grandiora, matura non putrida, detracto cortice secantur in frustra, semina & membranea, in quibus continentur, abijciantur, mox in aquam frigidam merguntur, ne atrum colorem attrahant, postea coquantur in sacchаro multa aqua dissolutо,

luto, & clarificato, donec dissolui incipiant; tum amoueantur, saccharum vlterius coquitur, & vbi refrixerit, superfunditur, altero, aut tertio postea die leuiter eodem sacchāro incoquuntur, dum aquosus humor prorsus absumptus sit, tum moscho nonnulli aromatizant, postea in vase vitreato reponunt, eodem sacchāro contegunt.

Delle cotogne, che si condiscono.

SI capano le Cotogne più grosse, mature, che non siano guaste, e leuatoli la scorza se faccino fette, e si leui il seme, e pelle nelle quali sono contenute: poi si mettino in acqua fredda, acciò non diuentino nere. Dopo si mettino a cocere nel zuccaro dissoluto, e purgato con acqua, fin tanto che comincino a disfargli, all'hora si leuino fuori, & il zuccaro, si continui a cuocere, e quando è rifreddato, si metti di sopra, & il secondo, ò terzo giorno poi si cuocano di nuouo nell'istesso zuccaro leggiermente, fin tanto che l'humore acquoso sia tolto via affatto. All'hora molti ci pongono il muschio per fargli odoriferi, poi si mettino in vaso vitriato coprendolo dell'istesso zuccaro.

Del modo di condire i cotogni s'è detto di sopra quanto si deue osseruare, ma particolarmente auuertisco, che li cotogni siano primaticci ben conditionati: e posti in opera subito che son colti dallo albero sono ottimi in questo particolare, & in ogn'altra occasione doue seruono, percioche in detto tempo i cotogni hanno vna propria humidità, la quale è cagione, che fa venire il condito trasparente e di acceso colore. Il muschio poi gli si da poluerizato con vna parte di zuccaro.

Diacedonium simplex, quo frequente vtimur.

COtonea mala primum in frusta secantur ab externo cortice, & seminibus purgantur, coquuntur in puri sacchari quantitate, quod prius in syrupum, seu Iuleb longum solutum sit, vbi iam ferè integram coctionem adepta fuerint, & ruborem contraxerint, ab igne deposita in minimas particulas diuiduntur, & denuo coquuntur, donec absolutam coctionem, nacta sint, leuiter subinde agitando, ne fundo vasis adhæreant, aut ruber color in album degeneret. Quod si colorem rubicundum non satis contraxisse videantur inspersa aqua pura, aut succo cotoneorum, feruor sistendus est, & coctio producenda, vt interea conueniens rubor acquiratur. Iusta vero coctio deprehenditur, si guttæ aliquot in lancem proiectæ, refrigeratæ, lanci non adhæreant.

Sunt qui moscho misto odoris gratiam conciliant, admiscetur autem cum primum ab igne deposita in minutas partes diuiduntur.

A fare il Diacidonio semplice, che communemente s'vsa.

LE Mela Cotogne dalla scorza de fora, e dalla parte di dentro mondate bene tagliate in fette; si cuocano in altra tanta quantità di zuccaro, dissoluto prima in siroppo, ò giuleppo longo. E quando saranno cotte in giusta cottura, e deuentate rosse, leuate via dal fuoco, si taglieranno in pezzetti piccoli, e di nuouo si metteranno al fuoco, fin tanto che siano finite di cuocere, mescolandole leggiermente, acciò non s'attacchino al vaso, ouero,

che in cambio di rosse, non si faccino bianche. E se non saranno rosse a bastanza, messoci acqua chiara, ò succo di Cotogni, si trattenghi il bollore, e si prolonghi la cocitura, accioche in quel mentre diuenghino rosse. Ma la giusta cocitura si conosce, quando certe goccie colate in vn piatto, doppo che saranno fredde, non s'attaccaranno. Sono di quelli, che per darli odore, ci mettono del mosco, e lo mettono, quando la prima volta leuato ch'è dal fuoco, se ne faranno pezzi piccoli.

Chi vuole, che'l Diacidonio semplice venghi trasparente, e di acceso colore, conuerrà di cuocerlo a fuoco lento, e leuarli continuamente la schiuma, che fà bollire, e doppo che sarà leuato dal foco per riporlo, vi si aggiungerà il mosco resoluto con vn poco di succo di cotogni.

Diacydonium tenuius, quod gelu cotoneorum vocatur.

SVmatur sacchari optimi libræ duæ, modica aqua clarificentur, coquantur ad iustam consistentiam, adde decoctionis cotoneorum libras duas, succi recentis, & purgati libram mediam carnium cotoneorum in aqua coctorum, & per cerniculum excretorum, an libram mediam, vel vncias quatuor, si mollius efficere desideras; coquantur simul in conuenientem modum, & in vasa proba recondantur, aut in varias formas impressas, calens iniectum effingatur. Alij neque succum, neque tantam decocti quantitatem sacchαro iniiciunt, sed id palato gratius, vetriculo inutilius est.

A fare il Diacidonio sottile, che propriamente si chiama Gelo di Cotogne.

SI piglino due libre di zuccaro fino, e si purghino bene, con vn poco d'acqua chiara, e fin'a giusta consistentia, all'hora si ponghino dentro due libre di decottione di Cotogne, e mezza libra di esse fresco, e purgato, e mez-z'altra libra di esse, ò quattr'oncie di polpa di Cotogne cotte nell'acqua, si cuocino insieme conuenientemente, e si riponghino in vasi buoni, ouero messo caldo dentro, s'imprimino in varie forme. Altri non mettono dentro il zuccaro, ne il succo, ne meno tanta quantità di decottione, ma questo è grato al gusto, & inutile al ventre.

Quando nel sudetto gelo vi si mette più cotogni della sudetta dosa, ben spesso la sua cottura riesce, che non candisce, e mantiene il proprio colore, che da principio egli si hà acquistato.

Dyacidonium Galeni.

ACcipe succi malorum cotonæorum, quæ dulciora, maioraque, & minus acerba sint, sextarios duos, idest libras tres, & vnc. quatuor; Mellis optimi sextarios itidem duos, hoc est libras quatuor, & semis. Aceti sextarium vnum, & semissem, qui pendet libras duas, & vncias tres, hæc cum super prunas modice coxeris, immittes zingiberis vncias tres, piperis albi vncias duas, dein simili igne recoques, donec fit mellis crassitudo. Eadem ferè est ratio, si ex sacchαro parari desideres.

A fare il Diacidonio di Galeno.

PIglia tre libre, e quattro oncie di succo di mela Cotogna, delle più gran-

grande, e dolci che si possono trouare, delle manco acerbe, quattro libre, mezza di mele ottimo, e buono, due libre, e tre oncie di Aceto, e quando saranno queste cose alquanto cotte sopra la brascia, ci metterai dentro tre oncie di zenzero, e due oncie di pepe bianco, e dopoi tornerai a cuocere con simil fuoco lento, fin tanto che diuenghi spesso, come mele. Il medesimo farai, volendole cuocere col zuccaro

Nel voler fare il sudetto Diacidonio di Galeno, si osseruarà particolarmente di chiarificare il mele con l'acqua, con leuarli perfettamente la schiuma, e poi in fine della sua cottura, vi si metterà le spetie pistate grossamēte, & auuertiscasi, che la cottura del detto mele, è più gagliarda di quella del zuccaro.

Diacydonium solidum.

SVmitur sacchari optimi pulverizati, & per cerniculum excreti libra vna, carnium cotoneorum quæ elixatæ in aqua purissima, & per cerniculum transmissæ sint, libræ duæ, commisceantur simul, & coquantur ad iustam consistentiam, & cum vasi non adhereant, deinde in lances, vel tabulam marmoream puluere sacchari conspersam vel oleo amygdalarum dulcium recenti illitam eijciantur, in frustra succentur, postremo in sole, aut hypocausto siccentur. Eadem ratione è persicis, aut malis parabitur.

A fare il Diacidonio solido.

PIglia vna libra di zuccaro fino pisto, e passato per il criuello, e due libre di polpa di Cotogne mondate dalla scorza fuora, e dalla parte di dentro, e bollite in acqua chiara, e colate per criuello, e mescolate insieme si cuocono in giusta cuocitura, fin tanto che non s'attacchino al vaso, doppo si mettino sopra vna tauola di marmo spoluerizzata sopra uia col zuccaro, ouero onta con oglio di mandole dolci, e così se ne faccino pezzetti, all'vltimo si secchino al sole, ò dentro la Stufa. L'istesso si farà de' persichi, e mele.

Chi desidera che'l sudetto Diacidonio solido venghi più bianco, e traspatente che sia possibile, metterà prima li cotogni sani, & intieri a bollire nell'acqua è poi che saranno cotti a sufficienza, pigliarà la sua polpa separata dalla scorza, midolla, e passata che sarà per seta. Incontinente si accompagnarà col zuccaro, e dopo vna debita cottura se ne formi ramagli.

RAGIONAMENTO. Delli Elettuarij.

ELettuarij sono medicine composte di varij semplici eletti in varij modi preparati, col zuccaro, ò mele, ò siroppo incorporati, e diligentemente vniti secondo la graduatione dell'arte. Diuersi nomi hanno li Elettuarij secondo li diuersi luoghi, ò le diuerse persone loro primi inuentori: ma poco importa stendersi in questo. Solo si dirà, che Antidoto, e Dia sono vocaboli Greci, che in lingua nostra significa compositione, ò confettione, ouero elettuario, e questi sono sopranomi communi a qualsiuoglia Elettuario, si che risultano vna cosa medesima. Ancorche gl'Elettuarij siano tutti composti di più semplici; nondimeno alcuni sono chiamati semplici, non perche siano composti d'vn semplice, ma perche del medesimo nome ne sarà vn'altro composto di più semplici, che il semplice, come il Diapruno semplice, & il solutiuo, ma meglio sarebbe dir Diapruno lenitiuo, che dir semplice, perche và nel numero delli lenitiui Elettuarij. Circa la forma, e corpo delli Elettuarij, alcuni sono in forma liquida, altri in forma solida Quelli, che sono fatti in forma liquida, sono Diacattolicon, Elettuario lenitiuo, Dia-

che in cambio di rosse, non si faccino bianche. E se non saranno rosse a bastanza, messoci acqua chiara, ò succo di Cotogni, si trattenghi il bollore, e si prolonghi la cocitura, accioche in quel mentre diuenghino rosse. Ma la giusta cocitura si conosce, quando certe goccie colate in vn piatto, doppo che saranno fredde, non s'attaccaranno. Sono di quelli, che per darli odore, ci mettono del mosco, e lo mettono, quando la prima volta leuato ch'è dal fuoco, se ne faranno pezzi piccoli.

Chi vuole, che'l Diacidonio semplice venghi trasparente, e di acceso colore, conuerrà di cuocerlo a fuoco lento, e leuarli continuamente la schiuma, che fà bollire, e doppo che sarà leuato dal foco per riporlo, vi si aggiungerà il mosco resoluto con vn poco di succo di cotogni.

Diacydonium tenuius, quod gelu cotoneorum vocatur.

SVmatur sacchari optimi libræ duæ, modica aqua clarificentur, coquantur ad iustam consistentiam, adde decoctionis cotoneorum libras duas, succi recentis, & purgati libram mediam carnium cotoneorum in aqua coctorum, & per cerniculum excretorum, an libram mediam, vel vncias quatuor, si mollius efficere desideras; coquantur simul in conuenientem modum, & in vasa proba recondantur, aut in varias formas impressas, calens iniectum effingatur. Alij neque succum, neque tantam decocti quantitatem sacchararo injiciunt, sed id palato gratius, vetriculo inutilius est.

A fare il Diacidonio sottile, che propriamente si chiama Gelo di Cotogne.

SI piglino due libre di zuccaro fino, e si purghino bene, con vn poco d'acqua chiara, e fin'a giusta consistentia, all'hora si ponghino dentro due libre di decottione di Cotogne, e mezza libra di esse fresco, e purgato, e mezz'altra libra di esse, ò quattr'oncie di polpa di Cotogne cotte nell'acqua, si cuocino insieme conuenientemente, e si riponghino in vasi buoni, ouero messo caldo dentro, s'imprimino in varie forme. Altri non mettono dentro il zuccaro, ne il succo, ne meno tanta quantità di decottione, ma questo è grato al gusto, & inutile al ventre.

Quando nel sudetto gelo vi si mette più cotogni della sudetta dosa, ben spesso la sua cottura riesce, che non candisce, e mantiene il proprio colore, che da principio egli si hà acquistato.

Dyacidonium Galeni.

ACcipe succi malorum cotonaeorum, quæ dulciora, maioraque, & minus acerba sint, sextarios duos, idest libras tres, & vncias quatuor; Mellis optimi sextarios itidem duos, hoc est libras quatuor, & semis. Aceti sextarium vnum, & semissem, qui pendet libras duas, & vncias tres, hac cum super prunas modice coxeris, immittes zingiberis vncias tres, piperis albi vncias duas, dein simili igne recoques, donec sit mellis crassitudo. Eadem ferè est ratio, si ex sacchara parari desideres.

A fare il Diacidonio di Galeno.

PIglia tre libre, e quattro oncie di succo di mela Cotogna, delle più gran-

de, e dolci che si possono trouare, le manco acerbe, quattro libre, zza di mele ottimo, e buono, due , e tre oncie di Aceto, e quando ino queste cose alquanto cotte, a la brascia, ci metterai dentro tre e di zenzero, e due oncie di pepe co, e dopoi tornerai a cuocere con l fuoco lento, fin tanto che diuen- spesso, come mele. Il medesimo i, volendole cuocere col zuccaro el voler fare il sudetto Diacidonio aleno, si osseruarà particolarmen- chiarificare il mele con l'acqua, leuarli perfettamente la schiuma, i in fine della sua cottura, vi si mette le spetie pistate grossamēte, & auu. casi, che la cottura del detto mele, ù gagliarda di quella del zuccaro.

Diacydonium solidum.

V m ıtur sacchari optimi pulue- rizati, & per cerniculum ›eti libra vna, carnium cotoneo- ı quæ elixatæ in aqua puriſſi- , & per cerniculum transmiſſæ , libræ duæ, commiſceantur ſi- l, & coquantur ad iuſtam con- ntiam, & dum vaſi non adhe- nt, deinde in lances, vel tabulam rmoream puluere ſacchari con- ſam vel oleo amygdalarum dul- n recenti illitam eijciantur, in ſtra ſuccentur, poſtremo in , aut hypocauſto ſiccentur. Ea- ı ratione è perſicis, aut malis pa- itur.

A fare il Diacidonio solido.

Iglia vna libra di zuccaro fino pi- sto, e passato per il criuello, e due : di polpa di Cotogne mondate a scorza fuora, e dalla parte di den- , e bollite in acqua chiara, e colate iuello, e mescolate insieme si cuo- ı in giusta cuocitura, fin tanto che non s'attacchino al vaso, doppo si met- tino sopra vna tauola di marmo spol- uerizzata sopra uia col zuccaro, ouero onta con oglio di mandole dolci, e co- si se ne faccino pezzetti, all'vltimo si secchino al sole, ò dentro la Stufa. L'istesso si farà de' persichi, e mele.

Chi desidera che'l sudetto Diacido- nio solido venghi più bianco, e traspa- rente che sia possibile, metterà prima li cotogni sani, & intieri a bollire nel- l'acqua è poi che saranno cotti a suffi- cienza, pigliarà la sua polpa separata dalla scorza, midolla, e passata che sa- rà per seta. Incontinente si accompa- gnarà col zuccaro, e dopo vna debita cottura se ne formi ramagli.

RAGIONAMENTO.
Delli Elettuarij.

Elettuarij sono medicine composte di varij semplici eletti in varij mo di preparati, col zuccaro, ò mele, ò si- roppo incorporati, e diligentemente vniti secondo la graduatione dell'arte. Diuersi nomi hanno li Elettuarij secon- do li diuersi luoghi, ò le diuerse perso- ne loro primi inuentori: ma poco im- porta stendersi in questo. Solo si dirà, che Antidoto, e Dia sono vocaboli Greci, che in lingua nostra significa compositione, ò confettione, ouero elettuario, e quelli sono sopranomi communi a qualsiuoglia Elettuario, si che risultano vna cosa medesima. Ancorche gl'Elettuarij siano tutti com- posti di più semplici; nondimeno al- cuni sono chiamati semplici, non per- che siano composti d'vn semplice, ma perche del medesimo nome ne sarà vn'altro composto di più semplici, che il semplice, come il Diapruno sempli- ce, & il solutiuo, ma meglio sarebbe dir Diapruno lenitiuo, che dir sempli- ce, perche và nel numero delli lenitiui Elettuarij. Circa la forma, e corpo delli Elettuarij, alcuni sono in forma liquida, altri in forma solida. Quelli, che sono fatti in forma liquida, sono Diacattolicon, Elettuario lenitiuo,

Dia-

Diaprunis, & altri simili, li quali non si possono far'in forma solida, perche riceuono polpa di cassia, di tamarindi, di prune, e simile cose, che non si possono ridur'in poluere. Non s'intende però che siano tanto liquidi, che scorrino, ma si chiamano cosi a differenza di quelli, che si fanno in forma solida, cioè in tabelle, ò rotelle,

Varij sono l'effetti, e qualità dell'Elettuarij, perche alcuni sono lenitiui, alcuni stupefattiui, cioè oppiati, altri contro veneni, altri cordiali, altri capitali, altri stomacali, altri pettorali, altri, ch'hanno risguardo al fegato, altri alla milza, alcuni alle parti del ventre, altri alle reni, e cosi di mano in mano, alcuni seruono per purgar generalmente, altri particolarmente purgano vn'humore solo, ò dui, alcuni non seruono per soluere, ò purgar, ma per confortar, corroborar quelle parti, e membra, a che sono appropriati detti Elettuarij,

Elettuarij lenitiui sono quelli, che purgano leggiermente, lubricando il corpo, li quali non riceuono scamonea, ò colloquintida, e simili, ma solamente sono composti di semplici benigni, e lenienti, come sono l'Elettuario lenitiuo, Diacattolicon Diasena di Nicolao, e simili.

Elettuarij solutiui sono quelli che purgano gagliardamente alterando il corpo, & attrahendo, perche oltre che riceuono ancora li solutiui gagliardi, come Scamonea, Colloquintida, Agarico, Turbith, e simili, come la confettione Hamech, l'Elettuario di succo di rose, Diafenicon, l'Elettuario rosato di Mesue, il Diaprunis solutiuo, & altri come, la Iera composita, la Iera logodio, e simili.

Elettuarij stupefattiui, cioè che fanno addormentare, sono quelli, che riceuono oppio, dal quale ne vengono chiamati oppiati come il filonio Romano, la trifera magna, & altri, ancora le pillole di cinoglosia sono comprese frà questi, perche sono anco loro oppiate.

Elettuarij contro veneni sono la teteriaca, il mitridato, li quali oltre molte virtù, ch'hanno contro diuersi mali, hanno virtù particolare contro veneni, quali s'accompagnano con l'Elettuarij oppiati, perche in essi ancora v'entra l'oppio.

Elettuarij chiamati aromatici, ouero cordiali sono medicamenti suaui, e grati, e sono per la magior parte composti de semplici aromatici, e sono appropriati á confortare, e corroborare tutte le membra più nobili: però ciascuno hà particolare intentione più ad vn membro, che a l'altro; come si vede alla confettione Alchermes, la quale hà particolar facoltà di leuar la passione dell'animo, inducendo letitia, & allegrezza al cuore, & a l'altri parti animate, cosi ancora l'Aromatico rosato per lo stomacor, & il cerebro, il Diarodon Abbate, & il triasandolo per l'intemperie del fegato, e della milza, altri per le parti del petto, e del polmone, & a simili loghi sono appropriati il Diapenidion, il Diadraganti, e Diaireos, & all'altre parti del corpo, come l'intestini, li fianchi, la matrice, tanto per caminar la ventosità, come per mitigar'il dolore, cioè il Diacimino di Mifue, e di Nicolao, l'Elettuario de baccis lauri; & altri per li reni, il Litontripon, Iustino Imperatore, & al dolore delle gionture si ricorre a gl'Elettuarij solutiui.

Elettuarij solutiui, alcuni purgano generalmente tutti li humori del corpo, tal'è il Diacattolicon altri purgano particolarmente, come il Diafinicon per purgar la flemma, ouero colera gialla, e la pituita falsa. La confettione Amech, per purgar dalle gionture. L'Elettuario di sugo di Rose, l'Elettuario Indo, e cosi di man'in man. Elettuarij pettorali son quelli che si chiamano Loch, ò Eclemi, ouero Linctì, li quali si posson o mettere frà l'Elettuarij, sono quelli, che hanno particolar risguardo alle parti del petto, del polmone, & ancora della testa, come il Diadraganto frigido per l'asprezza

della

la gola, e delle fauci, e contra tosse ...ata da humori frigidi, e cosi degl' ...ri. Hanno li lochi ancora, come ...tre compositioni qualche differen- ...trà loro, perche alcuni sono sempli- ...& altri compositi, come Loch de ...fara semplice, Diacodion semplice, ...Diapenidion senza spetie, & altri, li ...li si posson far semplici, e composti ...ora, questi sono in forma liquida, & ...forma solida, cioè in tabelle, come ...Loch de Farfara in tabelle. Diadra... ...ti in rotole, & simili, è circa la for... ..., che deono hauere, parlo delli li... ...di, vogliono hauer corpo, come l'E... ...tuarij, quantunque alcuni si fanno ...liquidi delli Elettuarij, perch'è ...nco a sobollir, è cotrompersi.

...lettuarij solutiui, & oppiati, e leni... ...si tengono composti nelli loro vasi, ...forma liquida, ma li Elettuarij aro... ...tici, cioè cordiali, per li più si con... ...uano in spetie, e li Elettuarij petto... ...alcuni in spetie, e gl'altri forma... ...Elettuarij.

...l mele, ò zuccaro si mette nelle com... ...itioni per conseruare, per mondifi... ..., e per mitigar con la sua dolcez... ...l'amarezza delle spetie.

...uesti pochi versi, quãtunq; nõ sia il ...po, e fine principale dello Speziale, ...sia di dar giusta, e buona forma alli ...dicamẽti, cõponendoli de' semplici ...ti, preparati, e pesati secondo il suo ...sto, e debito peso, cercando d'esse... ...r quanto si può la volontà dell'au... ...del medicamento, che vorrà com... ...ere, nondimeno serue per vna di... ...ratione, e certa cognitione di saper ...inguere vn medicamento dall'al... Cosa ch'è d'vtilità ad ogni Speziale.

rhæ, cyperi, an. drach. duas, *balsami, vel olei è nuce myristica, seu è caryophyllis, cinamomi folij aut in eius locum spicæ celticæ, zedoariæ, zingiberis, costi, coraliorum rubrorum, cassiæ ligneæ, euphorbij, tragacanthę, thuris, mei, styracis calamitæ, saluiæ, cardamomi minoris, seseleos, sinapis, radicis saxifragiæ, anisi, anethi,* an drach. vnam, *xyloaloes rharbarbari, alipt ę moscatæ, castorei, spicæ nardi, galangæ, opoponacis, anacardij præparati, mastiches, sulphuris viui, radicis peoniæ, etingij, rosarum rubrarum, thymi, acori, pulegij, aristolochiæ longæ gentianę, corticum radicum mandragorę, chamedryos, phubaccarum lauri, ameos, dauci cretici, piperis longi, piperis albi, xylobalsami, vel ramusculorum caryophyllorum, carui, amomi seminum petroselini, ligustici, rutę, seminum sisonis, vel potius sem. dauci,* an. drach. mediam *fol. auri purificati, fol. argenti meri, margaritarum prępar. blattę bizantię, ossis è corde cerui, vel potius cornu cerui vsti, an. scrup. vnum, gran. tredecim, limaturę eboris, calami aromatici; pyrethri, an. gr. octo.*

Terantur in tenuissimum puluerem, & excipiantur melle triplo, & Electuarium ex arte.

...TIDOTA AROMATICA.

Aurea Alexandrina.

...Ecipe asari, carpobalsami, vel ... potius cubebarum, seminis ...scyami alb. an. drach, duas, & se... *..., carypophyllorum, opij, myr-*

COMPOSITI AROMATICI.

A far l'Aurea Alessandrina.

Piglia Assaro, Carpobalsamo, ouero in suo loco Cubebe, seme di hiosciamo bianco, di ciascheduno dramme doi, e mezza, Garofoli,

li, Oppio, Mirra, Ciperi; di ciascuno dramme doi Balsamo, ouero olio di noce moscata. ò di Garofali, Cinamomo, Folio, ouero spica celtica, zedoaria, Zenzero, Costo, Coralli rossi, Cassia in legno, Euforbio, Draganti, Incenso, Meo, Storace calamita, Saluia; Cardamomo minore, Sesseli, Senepa, radiche di Sassifragia, Anisi, Aneto, di ciascheduno dramma vna, Legno Aloe, Rheobarbaro, alipta moscata, Castoreo, Spiconardo, Galanga, Oppoponaco, Anacardi preparati, Mastice. Solfo viuo, Radiche di Peonia, Eringio, Rose rosse, Thimo, Acoro, Pulegio, Aristologia longa, Gentiana, Scorza di radiche di Mandragora, Camedri, Valeriana, Bacche di Lauro, Ammi, Dauco cretico, Pepe longo, Pepe bianco, legno di Balsamo, ouero fusti di Garofoli, Carui, Amomo, seme di Petrosello, Ligustico, Ruta, semi di Sinone ouero semi di Dauco di ciascheduno dramma mezza, fogli d'oro puro, fogli d'argento puro. Perle preparate, Blatte Bizantine, osso di cuor di Ceruio, ouero corno di Ceruio preparato di ciascheduno scropolo vno, e grani 13. limaturæ d'Auorio, calamo aromatico, Pilatro di ciascheduno grani otto. Si pistino sottilmente, e poi s'incorporino con tre volte tanto mele, e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Nel voler comporre l'Aurea Alessandrina, prima s'incideranno minutamente tutte le radiche, e poi parte di loro metterle nel mortaio, cioè l'Aristolochia, Gentiana, Mandragora, Eringio, peonia, Ciperi Sassifragia; & in vece del Meo, l'Imperatoria, e con queste radiche vi si aggiungerà l'oppoponaco, e si verrà poi pistando, e vi si metterà il calamo aromatico cioè tanto per se stesso, quanto per succedaneo dell'amomo. Seguitarà poi la zedoaria, il zenzelo, la galanga, il pilatro, le doi sorti di pepe, il cardamomo, l'assaro, e il phu, cioè valeriana minore, li galofani, le cubebe: per il carpobalsamo l'angelica, per il costo, li rami di garofani, per il legno di balsamo, le bacche di lauro mondate dalla loro scorza, vi si accompagni la storace calamiata in lacrima, e si seguiti il pistare, con aggiungerui li semi, cioè di iusquiamo di sesseli di senapa, di anisi, di aneto d'ammi, di carui, ligustico, dauco, cioè per se stesso, quanto per quello di sinoni, petrosello macedonico, e di ruta. Et in fine vi si ponghi le cime fiorite di saluia, thimo, pulegio, camedrio, & in vltimo le rose in bottoni, leuatone le sue vnghie, vi si aggiunni la mirra, con andar pistande, e passar spesso col setaccio sottile, e ridotte in poluere si metti da parte, pigliando poi le blatte bisantie limate sottilmente, si metti nel mortalo, e si macini, aggiungendoui legno aloè, la cannella tanto per il cinamomo il peso doppio, quanto per la cassia in legno ad vgual portione, lo spico nardo, lo spico celtico in vece del foglio, tutti si taglino in parte minute, suppistandole, e macinandole, col passarle spesso, e ridotte in poluere, si porranno da parte, e dopo si pigliarà l'alipta moscata, il reobarbaro, l'opio, l'euforbio, li draganti, l'incenso, il castoreo, il mastice, il zolfo, e l'anacardi, ciascuno poluerizzato separatamente, acciò vno non pregiudichi all'altro nel poluerizzare. Vi si aggiungerà poi le perle, li coralli, la limatura d'auorio, & corno di ceruo, in cambio dell'osso del core di ceruo tutti però preparati inp or fido, e dopo ridotte in poluere, si mesticarà con l'altre poluere già fatte, e messe da parte, si pigliarà poi miele di cola, e mettendo-

a fuoco lento, affine, che si squagli
za bollire, doppo colato, e separato
la schiuma, si pigliarà la debita
antità, cioè per ogni oncia di polue-
oncie tre di miele, co'l mantenerlo
oido, & aggiungerui l'olio di noce
oscata liquefatto prima a bagno ma-
, in loco di balsamo, e dopo mettere
oolueri, e fatta l'vnione, vi si aggiun.
à l'oro, e l'argento in foglio, & os-
uare vna continua agitatione, acciò
accia vna perfetta vnione, e doppo
reddato, si saluarà in vaso vetriato,
er vn mese continuo ciaschedun
orno si maneggierà, accioche si fer-
nti, resti di buon corpo, e non si vsa-
per spatio di 6. mesi.

OVA AGGIVNTA.
Di Pietro Castelli.

QVesta compositione è pigliata da Nicolò Alessandrino, detto Mi-
lio, cioè Profumiero, trascritta poi
Nicolò Salernitano, con qualche
riatione di semplici, e delle dose. Ma
tuario prima di questi la pose nel
Antidotario Mirrhæ. Attuario po-
Myrthi baccarum Saluię. Cosi si
roua nel testo Greco del Fuchsio; ma
esto Latino, & il Salernitano segui-
al Cordo, e dal Dessenio hanno Sa-
ncæ. Per Simapis il testo antico Lati.
il Cordo, & il Dessenio leggono Na-
Rad. saxifragiæ, altri leggono il se-
come Cordo, Dessenio, Buderone
nzese. Rhabarbari. Myrepsio, e Cor-
scriuono Rhapotici. Petroselini al-
ni scriuono Petroselini Maccedoni-
. Mirepsio scriue Macedonisi semi-
, quale il Fuchsio interpreta Mace-
ne. Margarite preparate. Alcuni scri-
no Albarum, altri Ambarum, come
Antidotario Bolognese del Aldro-
ndo, il Cordo, el Dessenio.

Questa nostra Aurea collationata
n quella del Mirepsio tradotto dal
chsio hà di manco sette ingredienti,
oè di dattili, di radici di Ben bianco,
nero, ana oncia mezza, di Zaffiri, di
Smeraldi, e di Diaspro, an. oncia 1. di
nocchie dramme 2. e per il contrario
hà di più, il Cardamomo, & il Dauco.
Ma il lettouario di Attuario hà di più
l'Apio, il Nardo celtico, l'Halicabo,
l'Hyssopo, & il Succino, & hà di meno
la saluia, la senapa, l'Aneto, le Rose,
il pepe bianco, & il Garui, & il peso è
molto differente. Trà l'altri autori po-
ca varietà di peso si ritroua.

Adoperamento.

QVesto Lettouario (ancorche sia oppiato) è debole, perche in vna dramma non riceue se non due terzi d'vn grano d'oppio; però è di temperamento assai caldo; onde gioua a i mali freddi, e prima a tutt'i catarri del capo cagionati dal freddo, disecca le lagrime degl'occhi, leua i dolori de denti, e sana i dolori del Capo ongendone la fronte, cura il mal caduco venuto di notto, l'apoplessia, la vertigine, la paralisia, la pazzia furiosa detta Mania, & in somma conuiene à tutte le infermità del Capo cagionate dal freddo, e catarri, che trauagliano l'Orecchie, e le gingiue, & altre parti. Conuiene anco alle infermità del petto; onde vale alli tisici, alla tosse, à quelli, che sputano assai humori dal petto, allo sputo del sangue, alla difficultà del respirare detta Asma, a i mali del Core, gioua anco a tutti li dolori de i fianchi, de i reni, a i dolori colici, e iliaci, rompe la pietra, & aiuta la Vessica, nel stillicidio del vrina, nella suppressione, vale a tutti li mali della matrice da causa fredda, & in somma libera il Corpo da ogni infermità fredda: si dà alla sciattica. e più alla febre quartana alla quotidiana, & alla terzana nota per vn'hora auanti l'accessione, per altri mali vn'hora auanti il sonno, e scriue Nicolò, che chi vsarà spesso questo Antidoto, sarà sicuro di non patir mai, ne mal di goccia, nè dolori Colici.

Nicolò ne dà la quantità d'vna nocchia cioe vna dramma con del Vino Caldo, alli febricitanti con l'acqua, l'Antidotario Bolognese pone la dose

da

di mezza dramma insino ad vna.

Athanasia.

R*Ecipe Cinnamomi, Cassiæ lignea* an. drach. tres, & gran. octo. *Croci Schoenanthi, Styracis calamitæ. Phu. seseleos, betonicæ, sem. hyoscyami albi Apij, Anisi, Dauci, Opij.* an. drach. vnam, & semis & gran. tria. *spicæ nardi, folij, vel potius spicæ celticæ, castorei, myrrhæ lapidis hæmatitis, sanguinis draconis, coraliorum rubrorum mumiæ. costi. bol. Armeniæ orientalis, charabæ, consolidæ maioris terræ lemniæ, asari, acori, corticum rad. mandragoræ; polij, baccarum lauri. mei, vel radices cyperi, piperis longi, piperis albi, seminis petroselini*, an. drach. semis. *Mellis despumati. Quadruplum confice electuarium vt artis est.*

A far l'Athanasia.

P Iglia Cinamomo, cassia in legno di ciascheduno dram. 3. e gran. 8. zaffarano, squinanti storace calamita, valeriana, seseli, bettonica, seme di iusquiano bianco, d'appio, d'anisi, di dauco, oppio, di ciascheduno dramme vna e mezza, e grani tre, spico nardo, folio ouero spica celtica, castoreo mirra lapis ematite sangue di drago coralli rossi, mumia, costo, bolo Armemico orientale carabe consolida maggiore, terra sigilata, assaro, acoro, schorza della radica di mandragora, polio, bacche di lauro meo, ouero radiche di ciperi, pepe longo, pepe bianco, e seme di petrosello, di ciascheduno dramm. mezza. Mele schiumato quattro volte tanto. E se ne facci Elettuario.

Nel comporre la sudetta Athanasia primieramente si riduce in poluere le seguenti cose, cioe il zaffarano, l'opio, il castoreo, il lapis ematite preparato, il sangue di drago in lacrima, li coralli rossi preparati, la mumia, il bolo Armeno orientale, la calabe preparata, e la terra sigillata. Poi si farà la triturazione del rimanente, con la regola data nell'Aurea Alessandrina. E dopo hauerne fatto poluere sottilissima, col criuellarla spesso, accioche non suapori la virtù dell'ingredienti. E finalmente dopo che saranno mescolati tutti gl'ingredienti in poluere per ciascuna oncia di detta poluere, gli si darà forma di Elettuario con quattro oncie di mele spumato, come s'è detto nell'Aurea Alessandrina, e con la sua fermentatione, si ripone in vaso vitriato, e non si vsi per spatio di sei mesi.

NOVA AGGIVNTA.

M Olte sorti d'Antidoti pongono li Scrittori con il nome d'Athanasia, che vol dire immortale, per liberale dalla morte quelli, che la beuono. Molti Antidotarij vsano l'Athanasia di Mesue. Ma questa compositione è dal Proposito stata capata per la migliore trà l'altre Athanasie del Mirepsio. Et al Collegio Romano è piaciuta più delle altre.

Adoperamento.

Q Vest'Athanasia è oppiata, ma vna dramma non contiene vn grano intiero d'oppio. Et è molto astringente; perciò vien lodata a tutti i flussi di sangue, & in particolare al flusso di sangue dalla Matrice data con il sugo della piantagine, il quale sia stato benissimo macinato nel mortaro di porfido

con

pietra hematite, finche sia disse-
li color sanguigno. E l'istesso mo-
ento con la bambace posto nel-
ura fermarà il sangue; nell'istes-
odo vsato questo medicamento
il sangue, che esce dal naso.
ancoal vomito, allo sputo del
e. All'vrina sanguinolenta, alla
teria, & al flusso hepatico, gioua
ionorrea, riferma li denti, che si
no, e leua il dolore, vale anco al-
rrea lienteria, Celiaca, & altri ma-
hanno di bisogno d'astrittione.
sua Dosa secondo Nicolò è di
ne tre per volta: noi ne daremo
3. dramme.

Intidotum Hemagogum.

Ecipe lupinorum, drachmas duas, piperis nigri, drachm. a, scrup. duos, & gran. sex. rrhize, scrup. quatuor aristo- e longe, artemisie, cassie li- , macedonici, pyreri, sem. rute , mirrhe, pulegij, an. scrup duo an. quatuordecim, sem. appij, ie, an. scrup. duos, & gran. cim. centauree maioris, dauci ci, nigelle, sem. sinonis, vel si- , vel sem. dauci; sem. anisi, ca- hylorum, aluminis liquidi, vul- ochę dicitur, an. scrup. duos, lauri, scrup. vnum, & semis, ran. tria, xylobalsami, vel xy- es, scrup. vnum, & gran. qua- decim, scboenanti, scrup. vnum, ran. tredecim, asari, acori, amo- peonię, centaurea minoris, se- atriplicis, sem. marathri. an. p. vnum, gran. sex. cyperi, he- i zingiberis, radicum capparo- cumini, orobi. an. scrup. vnum. rita omnia in tenuissimum erem excipiantur mellis qua- druplo, & conficiatur electuarium ex arte.

A far l'Antidoto Hemagogo:

Piglia lupini dramme due, pepe negro dramme vna, e scropoli doi, e grani sei, liquiritia scrop 4. aristologia, artemisia, cassia in legno, pilatro, spica, mirra, seme di ruta, pulegio di ciascheduno scropoli dui, e gran. quattordici, seme d'apdio, sabina, di ciascheduno scropoli doi, & gra. 13. centaurea maggiore, dauco cretio, nigella seme di sinoni, ouero seme di dauco, seme d'anisi, garofoli, alume di rocca, di ciascheduno scrop. doi, foglie di lauro scro. vno, e mezzo, e gran. tre, legno di balsamo, ò in suo loco legno d'aloè scrop. vno, e gran. 14. squinanti scr. vno e gran. 13. asaro acoro, amomo, peonia, centaurea minore, seme di atriplici, seme di finocchio di ciascuno scrop. 1. e gra. 6. ciperi, elenio, zenzero, radiche di cappari, cimino orobo di ciascheduno scrop. 1. Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere, e con quattro volte tanto di mele se ne facci Elettuario.

Fatta che sarà la trituratione graduata, come si è detto nell'Aurea Alessandrina, si osseruarà alli lupini di leuarli la scorza, per il macedonio si piglia il suo proprio seme, cioè del petrosellino macedonio per la spica, lo spico nardo, per la nigella il suo seme, per il seme di maratro il seme di finocchio saluatico, per l'elenio detto da molti enula, la sua propria radica, per la peonia il suo seme mondo, per le radiche di cappari la scorza loro, per l'orobo, il suo seme mondo, e l'alume di rocca si poluerizza separatamente, e con la quantità debita del

del mele spumato, se ne forma elettuario, e si mantiene fermentato per spatio d'vn mese.

NOVA AGGIVNTA.

QVesto Antidoto è stato trascritto da Nicolò, e si chiama Hemagogo, perche fà vscire il Sangue; variano alquanto i Testi di Nicolò Mirepsio, e del Salernitano in alcuni sempl'ci, & in alcune dosi, la ricetta nostra è molto bene corretta, e meritamente ci riceue l'Helenio, doue alcuni pongono l'elleboro nero, e pur il Fuchsio confessa, che nel Greco si legge eleniomelanos, e pur l'Helenio beuuto secondo Dios. fà venir le purghe alle donne, il che in questo Lettouario si desidera, ma l'elleboro nero giona solamente posto da basso, si potrebbe per Melanos intendere l'Helenio di crateua, che hà la radice nera, per Macedonico si piglia il seme di Macerone.

Adoperamento.

E Stato composto questo Antidoto principalmente per le Donne: perche fà venire le purghe a quelle, che se li sono ristrette, ò ritardano, ò con difficoltà escono, purga anco quelle, che doppo il parto non sono sufficientemente purgate, e le risana: ma non conuiene alle grauide, perche vccide il feto, e vcciso lo caccia fuori, e fà vscire la seconda ritenuta doppo il parto, apre il suo vsò le vene homorroidali, rompe la pietra nella vesica, e con l'vrina la caccia fuori: gioua al stillicidio dell'vrina per la viscosità, & alla pietra delli Reni, e purga li reni, e la vesica; sana l'ostrutioni del fegato, e la durezza della milza, perche è apertiuo, riscalda lo stomacho, aiuta la concottione, ferma il vomito, risolue la ventosità, e sana i dolori, e gioua a molti altri mali interni delle donne, ma chi patisce del flusso delle morici, e di disenteria, ò sputo di sangue, se ne astenga.

Nicolò ne da alla grandezza d'vna nocchia grande, l'Antidotario Bolognese scriue, che se ne danno dramme 6. con l'acqua, quando vi è la febre, e senza febre con vino melato; e che se ne dà per 10. giorni ogni mattina mezza oncia. Rullando concede dramme 3. c. 4.

Confectio Alchermes.

Recipe serici crudi, & aquam adhuc non experti, vnc. quatuor, macerentur in aqua rosarum succi pomorum dulcium vulgo appiorum, an. lib. vna, & semis, boris vigintiquatuor, deinde bulliant modicè lento igne, & exprimantur validè, in quo liquore bulliant lento igne, grani tinctorij, vulgo alchermes vocati, vnc. tres, vbi decoctum rubeat, coletur, & in eo dissolue, sacchari albi optimi, quod è medera aduebitur, lib. vnam, & semis, coquatur ad mellis consistentiam, romoue ab igne, & antequam frigescat, adde, ambrę griseæ minutim incisę, seorsim ex modico supradictę decoctionis calentis solutę, vnc. mediam. Lapidis Lazuli loti, & prępar, vnc. vnam, & semis. Ligni Aloes crudi, & non adulterati, cinnamomi crassi optimi, an. drach. sex. Margaritarum praparatarum, drachm. duas. Foliorum auri drachm. vnam. Moschi seorsum cum modio sacchari puluerizzati scrup. vnum.

Confice electuarium, vt decet.

A far la confettione Alchermes.

PIglia seta cruda, che non sia ancora stata bagnata onc. 4. E

metti à mollo in acqua rosa, e
:co di Melappio di ciascheduno
..1. e mezza. E vi si faccia sta-
34. hore, dopoi si faccino bollire
r vn poco à fuoco lento. E dopoi
spremino,& in quel liquore si fac-
io bollire á fuoco lento grani de
ntori chiamati volgarmente Cher
es, onc. 3. E quando il decotto
ominicia à rosseggiare si coli, & in
ıello si facci dissoluere lib. 1. e
ezza di zuccaro bianco di Mede-
:, e si cuoca di nuouo, fin che
:nghi come mele, e leuasi dal fuo-
),& auanti che raffreddi vi si pon-
a mezz'oncia d'Ambra grisea ta-
liata minuta, e dissoluta da per se
on vn poco della sopradetta de-
ottione calda, Lapis lazuli prepa-
ato onc. 1. e mezza, Legno Aloè
:udo, cinnamomo, eletto di cia-
:heduno dram. 6. Perle preparate
ram. 2 fogli d'oro dram 1. & scrop.
. di Mosco poluerizzato separata-
iente con vn poco di zuccaro, se ne
accia Elettuario confo: me al so-
to.

Chiaramente è stata scritta questa
ompositione dell'Alchermes, onde
.uuertisco circa alla seta, che si elegga
ıella, che si chiama dal volgo bocci, li
ıali sieno ben conditionati, e di color
ialla, e disfarli in forma di stoppa, e
oi si debbano mettere in infusione nel
i sudetti liquori che sieno ben caldi per
patio di vn giorno naturale, acciò si
aui meglio la loro virtù. Per la gra-
ıa de' tintori si piglia il cocco, che sia
acuo, e di vn viuace color rosso. Per il
egno Aloè crudo s'intende, che sia di
ua natural perfettione, e non adulte-
ato. Per Cinnamomo si piglia la can-
nella ottima co'l peso doppio. E final-
mente dopo formata la sudetta con-
fettione, gli si aggiungerà l'oro puro in
foglio, col mescolarla spesso, e per mol-
ti giorni, acciò si faccia vna buona
vnione. E particolarmente si deue
auertire, che'l succo delle mel'appie
subito chiarito si debba mettere in ope-
ra, acciochè non acquisti mala qualità.

NOVA AGGIVNTA.

Mesue scriue due Confettioni Alchermes poco trà di loro differenti, vna al capitolo del Lapis Lazuli, e l'altra nel Antidotario, qual credo megliore, per essere stata da Mesue descritta doppo la prima, la variatione è questa, che nella prima pone 6. dram. 11. d'Ambra, nella seconda dramme 4. nella prima di Legno aloè, e di Cinnamomo ana. dram. 4. e nella seconda ana. dram. 6. nella prima di Lapis Lazuli dram. 12. e nella seconda dram. 11. nella prima d'oro 4 scropoli, e nella seconda 3. scropoli, e di più alla seconda aggionge, di Muschio vn scropolo.

La compositione nostra participa delle due dette, perche pigliando tutta la compositione del Antidotario, pone solo il peso del Lapis Lazuli, come stà nella prima compositione, e varia anco nel peso della seta, noi doueremo sciogliere doi difficoltà circa la seta, & il Lapis Lazuli.

Mesue ricerca vna lib. di seta tinta di grana, e con la decottione nell'acqua rosa, e sugo di pomi ne caua la tintura rossa, cosi appunto fà anco l'Antidotario Fiorentino, il Bolognese, il Vercellese, & alcuni altri. Ma perche la seta, che communemente è tinta di grana, hà riceuuto l'acqua Aluminosa, e l'esperienza dimostra, che decotta, come dice Mesue, non tinge il decotto, con gran ragione l'Antidotario Romano, il Calestano, il Renodeo, il Giuberto, il Bouderone, l'Antidotario di Norimberga vogliono che il spetiale tinga egli la seta. In Prouenza, doue si raccoglie la grana, d'essa fresca ne cauano il sugo, e con il zuccaro ne fan-

no vn rubicondissimo siroppo, qual poi vsano in questa confettione, & io ne hò hauuto spesso da Marsilia, e questo adoprano in Monpelieri. Circa la seta Mesue piglia la seta tinta. Il nostro Collegio vole la seta cruda, che non habbia toccato acqua, però il Ceccarelli piglia li bocci, auanti l'animale voli via, ò vi muoia, come fà il Costeo, Bertaldo, Calestano, Brasauola, Borgarutio, Melichio, Santino, & altri, e li tingono, com'è scritto nella nostra ricetta. È ben vero, che Mesue piglia vna libra di seta tinta di poco, ma il Collegio Romano seguitato da quello di Norimberga, dal Calestano, dal Melichio, dal Santino, dal Borgarutio, dal Catelano, da Oberndorff, e da altri piglia solamente 4. oncie di seta cruda, perche poi tinta, & imbeuerata dal decotto scritto cresce 8. onc. di peso, & in tutto arriua al peso d'vna libra ordinato da Mesue.

Circa il Lapis Lazuli, si litiga del peso, e della preparatione, Mesue nell'Antidotario pone dramme 2. è cosi vogliono osseruare li medici di Fiorenza, di Bologna, di Bergamo, di Lione, di Mompeliers, il Varignana, il Fesio, il Siluio, il Bertaldo, il Manlio, il Melichio, il Santino, Buderone, Renodeo. Ma l'Antidotario Romano pone dramme 12. & il simile fanno li frati commentatori di Mesue, & il Calestano, Francesco d' Alessandro, il Costeo, il Plateario, il Fernelio, & altri, e con bone raggioni, perche molti testi Antichi di Mesue hanno dramme 12. conforme si legge nella prima descrittione al cap. del Lapis Lazuli, onde dicono, che è errore nel testo, il che si conferma dalla regola iui posta dall'istesso Mesue cioè, che i Sauij haueuano posto. 8. dramme di questa pietra preparata per ogni libra di Confettione, che vale a rallegrare il cuore, & pesando questo Lettouario più di due libre, a pena sono dramme 6. per libra, oltre di ciò vi è vn'altra congiettura, che se Mesue hauesse messo di questa pietra dramme 2. non hauerebbe separatamente scritto di Margarite dramme 2. ma hauerebbe congionto insieme queste cose dicendo, an. dramme 2. la preparatione deue farsi con l'abbrugiarlo bene, e poi lauarlo, per indolcire l'acrimonia della calce fatta dal marmo brugiato.

Adoperamento.

Per rallegrare il cuore, e togliere la malanconia, che trauaglia l'huomo senza causa manifesta, da Mesue fù composto questo Lettouario, e gioua a tutt'i difetti del core, che si fanno per suffocatione delli spiriti vitali, come è la palpitatione del cuore, li suenimenti, conforta anco il ceruello, e gioua al deliro Melancolico, e mirabilmente conforta tutte le facoltà del nostro corpo, ond'è ottimo per quelli, che sono afflitti da mali longhi, e quasi moribondi, ne si deue temere quello, che il Manardo, & il Fuchsio rinfacciano, cioè il vomito, e la commotione del corpo per cagione del Lapis Lazuli, perche come hò altroue detto, il Lapis Lazuli abrugiato per la forza della calce, che contiene, abrugiato corrode, fà vomito, e purga il ventre, ma lauato, e preparato, come insegna Mesue non fà tal'effetto, & io con l'esperienza hò imparato, che così preparato non fà moto alcuno sensibile nel corpo, onde la lite de i Medici Lucchesi, circa l'abrugiamento di questa pietra, era senza fondamento, mentre senza alcuna esperienza disputauano, alcuni temono di dare questa confettione nelli mali acuti, e nelli sospetti di flusso di corpo, ma la stimo più tosto astringente con il Menardo, e nelle febri la dò con la conserua violata, ma parmi sospetta in quelle femine, che sono offese naturalmente dal muschio, e dall'Ambra, e quando duole il capo per la copia delli vapori, che riceue.

La sua dose secondo Mesue è da vna dramma, e mezza infino a tre, e mezza, Noi vsiamo darne per l'ordinario dram. 1. poco più ò meno.

Con-

Confectio Anacardina.

RΕcipe Anacardi prepar. Costi, Melissæ, Baccarum Lauri, Sacchari albissimi, an. drach. sex. Cyperi drachm. quatuor, Piperis nigri, Piperis longi, Mirobalanorum, chebularum, Emblicarum, Belliricarum, Indarum, Castorei an. drach. duas.

Anacardi per se terantur, deinde alia, tum omnia excipiantur butyri vaccini portione vna, & mellis despumati tribus simul coctis ita, vt mellis, & butyri quantitas sit quadrupla ad pulueres.

A far la confettione Anacardina.

PIglia Anacardo preparato, Costo, Melissa, Bacche di Lauro, Zuccaro bianco di ciascheduno dramme sei, Ciperi dramme quattro, Pepe nero, pepe longo, mirobolani, cheboli, emblici, bellirici, indi, castoreo di ciascheduno dramme doi, se pisti l'anacardo separatamente, e doppo si mescolino insieme con l'altre cose col buturo fresco di vaccina vn quarto, e tre quarti di mele spumato cotti insieme, in tal modo, che la quantità di mele, e buturo siano quattro doppij delle polueri.

Nel fare la sudetta compositione, si pigliarà prima li mirobolani, chebuli, e nel lirlci separati dall'osso, mescolati con li due altri mirobolani, cioè emblici, & indi, leniti tutti con olio di mandola dolce cauato di fresco, e poi che saranno pistati alquanto, gli si aggiungerà gli altri ingredienti, cioè le bacche di lauro purgate dalla loro scorza, il costo, il ciperi, li due pepi, & in fine la melissa, facendone poluere sottilissima. Il castoreo si spolverizza separatamente, & incorporato ogni cosa insieme, vi si aggiunga il zuccaro poluerizzato, e si metta da parte. Poi si pigli le dram. 6. d'anacardo preparato secondo l'Antidotario, e dopo ridotto in poluere sottilissima, si meschiarà con onc. 5. di butiro vaccino liquefatto, poi vi si aggiunga onc. 15. di ottimo mele spumato, & incorporato che sarà quanto si è detto, vi si aggiunga le sudette polueri co'l darli vna buona mesticata, e dopo che sarà fredda, si riponga in vaso vitriato, co'l maneggiarla spesso, acciò sia ben fermentata, e non si vsa, fino che non sono 6. mesi.

In oltre dirò, quanto m'è occorso doi anni sono per seruitio d'vna Signora principale di questa Città, aggrauata d'vna infermità longa, e sopra di ciò, essendosi Collegiato da molti Eccel. Sig. Medici, risolsero di dargli tal medicamento, e perche non si deue vsare se non dopoi li 6. mesi fabricato, rispetto alla correttione dell'anacardi, considerando, che dopo detto tempo il composto, ò non hauesse acquistato qualche mala qualità d'odore, ò di sapore per cagione del butiro, che c'entra, doppo molte ragioni discorse, e ventilate, detti Signori Medici risolsero si componesse senza butiro, qual compositione si fece nel seguente modo.

Fatte le spetie nel medesimo modo, e forma detta di sopra, si piglia onc. 20. di mele purgato dalla schiuma, e caldo, incorporateui l'anacardi preparati secondo la forma dell'Antidotario dopo vnitoui il rimanente, e fatta vna diligente incorporatione, serbatolo in vaso vitriato, e spesso maneggiatolo, acciò si fermentasse, & in capo delli sei mesi fù vsato da detta Signora, & altre persone, il quale operò felicissimamente, e senza molestia di niuna sorte, con hauere odore, e sapor grato, e si conseruò senza corrottione.

NOVA AGGIVNTA.

SI come diuersi sono li capricci de' scrittori, così anco diuersi si ritrouano i Lettouarij chiamati Anacardini, questa nostra compositione è tratta dall'Antidotario di Mesue, le poste de Auicen. da Rasis, da Attuario, da Serapione, da Nicolò, e dall'istesso Mesue al cap. delle infermità de' nerui sono tutte diuerse, e molti lo chiamano elettouaro di Salamone, e de' Sauij, le bacce di Lauro non si leggono nella ricetta del Siluio. Ma perche si ritrouano nelli testi antichi, tutti li autori lepigliano. Berungi, altri testi Durungi hanno, qual voce è interpretata diuersamente, perche alcuni credono, che sia la nigella, come il Siluio, Costeo, l'Antidotario Fiorentino, il Bolognese, Vercellese, Bertaldo, Suardo, il Thertonese, Christofano degli honesti, & altri. Molti sono, che pigliano le cubebe, cioè il Calestano, il Santinio, il Melichio, il seme di Ruchetta fù posto dal Cordo, da altri il Seme della Senapa, molti lo pongono in arbitrio dello Speciale, come il Dessenio, e Buderone, al nostro Collegio, è parso di mettere la melissa, & è seguitato dal Placotomo, da i frati commentatori di Mesue, dal Minardo, e da altri, & con buone ragioni, perche sù Seraponie la Melissa si chiama Bedarungi nome poco distante.

La quantità del mele, e del butiro Mesue vole, che sia eguale, ma il nostro Collegio stimando tropp'il butiro mette tre parti di mele spumato, & vna di butiro; onde poi piglia di questa mistura quattro volte più peso delle polueri, le quali essendo onc. 5. dr. 6. si douerà pigliare 14. oncie di detta mistura, il Ceccarelli piglia onc. 5. di butiro, e 15. di mele, il Dessenio 10. onc. di mele, & altretanto di butiro, il Cordo, & il Buderone, si contentano di butiro, e di mele an. onc. 5. e mezza, al Placotomo bastano an. onc. 5. Noi seguiremo il nostro Collegio, perche dice ottimamente, e perche teme, che il lettouaro per il troppo butiro non rancidisca, ne mette solo la quarta parte, ma erra il Ceccarelli non facendo bullire il butiro con il mele, come comanda Mesue, l'Antidotario Romano, il Cordo, il Santino, e quasi tutti l'altri, perche bollendo insieme si leua al butiro l'humidità superflua, e si fà bona mistura con il mele, onde il composto diuiene più vnito, e durabile, il Manlio, & il Calestano temendo, che il butiro faccia rancidire la compositione, preparano gli anacardi con l'aceto, e non mettono il butiro, onde sono meritamente ripresi dal Melichio, e dal Santino, perche non solo dice Serapione, che questo lettouaro si conserua buono per tre anni, ma il Melichio lo dette composto di due anni con felice successo, & il butiro cotto, e schiumato si conserua per vn'anno, & aggionto con il mele, & altre spetiarie si conseruarà per doi, e tre anni.

Il nostro Antidotario, & il Ceccarelli pigliano l'Anacardi preparati con l'aceto, ma Mesue, Nicolo, Attuario, Auicen. e tutti gl'autori, & Antidotarij non fanno mentione di preparatione alcuna, perche tengono, che basti il butiro per correttiuo, e la fermentatione di sei mesi, ne deue esser lo Speciale sofistico, ma basta fare le compositioni secondo la mente delli primi Autori, pure chi fusse assai scrupoloso, potrebbe pigliare l'anacardi preparati, che così saranno più deboli, e caldi meno.

Circa il modo di componere, alcuni mettono a pistare il cypero, & il costo, poi aggiongono il castoreo, li semi, & li mirobolani, e pestano da se gli anacardi scorzati, e gli aggiungono il zuccaro, poi con il mele schiumato, e di nuouo cotto con il butiro fanno il lettouaro.

Aſperamento.

QVesto Lettouaro è caldissimo in tanto, che s'vsa solo nelle compres-

plessioni freddissime, e quando vogliamo infiammare li spiriti, & indurre qualche febre Efemera, ma è pericoloso, che non s'accenda vna febre putrida, o hettica, pure alle volte si da per tale effetto. Mesue lo loda nelli affetti freddi del capo, e di tutto il ventre inferiore, leua il dolore di stomaco, e dice, che purifica il sangue; per la qual cosa gli spiriti animati fatti più puri operano meglio, così s'acuisce l'ingegno, e si fortifica l'intelletto, e tutti li sensi, e si chiama confettione de Sauij, perche fà l'huomo di gran memoria, consuma anco le superfluità fredde dello stomaco, e del ceruello, e fà buon colore al viso. Mà chi hà il corpo calido, se ne deue astenere, onde Mesue scriue, che chi hà preso di questo Lettouaro, deue astenersi dalla fatica, dalla colera, dall'imbriachezza, perche aggiungendo calore al corpo s'accenderebbe troppo fuoco, e quando scriue il Calestino, che vno, che desideraua far buona memoria, doppo preso questo Lettouaro con gli anacardi non preparati s'infermò, con alienatione di mente, & in breue si morì, si deue a ttribuire non all'anacardi senza aceto, ma alla complessione calda d'vn giouane, la quale non haueua bisogno di calore. E già Mesue si dichiara, che vale per i mali freddi, e non per li caldi.

Vole Mesue, che questo lettouaro non si vsi se non dopo sei mesi, perche fermentandolo bene, si risoluono certi spiriti velenosi, che possono offendere li spiriti vitali, e l'animali. La dose secondo Mesue sarà insino a due dramme con l'acqua di finocchio, e d'apio. Christ. de Honestis nè da 1. dr. insino a vna, e mezza, l'Antidotario Bolognese da mezza dr. insino a 22. dr. Buderone dice, che non si debba temere male alcuno da questo lettouaro, purche la sua dose non passi tre dramme.

Dianthon.

Recipe florum rosmarini vnc. vnam, violarum, rosarum rub. Glycyrrhizæ, an. drachm. sex. Caryophyllorum, spicæ nardi, nucis muschatæ, galangæ, cinnamomi, zingiberis, zedoariæ, macis, ligni aloes, cardamomi, sem. anisi, sem. anethi an. scrup. quatuor. mellis, quantum satis est, fiat electuarium, vel pulueres per se diligenter reponantur.

Fiat etiam Dianthon simplex ex floribus Rosmarini, & solo sacharo, & dicitur conserua Anthon. Paratur autem ex triplo sacharo ad partem vnam tusorum, vel concisorum florum, vel etiam quandoque integrorum frequentissime, Cæterum, qui gulæ, & palato magis consulunt, quadruplum sacchari inijciunt.

A far il Dianto.

Piglia fior di Rosmarino onc. 1. Viole, Rose rosse, liquiritia di ciascuno dram. 6. Garofoli, Spico nardo, Noce moscata, cinamomo, zenzero, zedoaria, macc, legno aloè, cardamomo, seme d'anisi, e d'aneto di ciascheduno scrop 4. mele quanto basta. E se ne faccia Elettuario, ouero si reponghino le poluere diligentemente. Si fà anco il Dianto semplicemente di fiori di rosmarino, e zuccaro, e si chiama conserua Anthos, e si prepara con tre parti di zuccaro, & vna parte di fiori pesti ouero alcune volte intieri, & inoltre chi vuole, che gusti più, vi si mette quattro parti di zuccaro.

Il Dianto, che si hà da fare in forma di elettouario, auuertiscasi, che per ciascuna oncia di spetie, vi si debba porre onc. quattro di mele spumato, e

la trituratione si faccia al modo solito.

NOVA AGGIUNTA.

IL Dianthos vien detto dalli fiori di Rosmarino, è compositione descritta da Nicolo, e da Attuario, differiscono solamente, che Attuario lascia il mace, e Mirepsio la zedoaria. Ma variano tutti li testi nella dose forse per difetto de i copiatori; essendo, che la nostra ricetta in tutto sia cōforme a quella si legge nell'Antidotario grande di Nicolò Alessandrino con le annotationi dell'Agricola; e nell'Antidotario piccolo del Salernitano, e tutti li moderni la seguono. Ma nella versione del Fuchsio in vece di scrup.4. vi è solamente scrup. 1. E Attuario messe 40. dramme di fiori, e nella traduzzione del Ruellio in loco di scrup 4. messe dram. 4. ma nella traduzzione del Mathsio sono due dram. solamente. Francesco d'Alessandro si è compiaciuto di mettere anch'egli dram.4. Specifica il mele Attuario ponendo lib.2. e mezza. Il Ceccarelli auuertisce, che si mettano quattro parti di mele, & vna delle polueri onc.5. dram.1. si cercarà di mele onc.20. e mezza, il Cordo, il Placotomo, & altri lo compongono con il zuccaro, il Dessenio lo conserua in poluere.

Volendo fare la tritura delle spetie graduata, si metterà prima a pestare il legno Aloè, e le radici, poi li Garofani, la Cannella, li semi, il Cardamomo, il Mace, e la Noce moscata, nel fine li fiori, poi si conseruarà in vn vetro ben serrato.

Adoperamento.

HA virtù questo Lettouaro di riscaldare, e confortare il capo, lo stomacho, & il core, che patiscono intemperie fredda: onde giouà alla debolezza del corpo de i macilenti, e delli conualescenti, doppo lunga infermità, aiuta la digestione nel stomaco debole, e freddo, rallegra, e corrobora il Core, che per il freddo, ò per le ostruttioni è offeso, e patisce il difetto delli spirìti necessarij, onde e vtile alli melancolici, alli timidi, & a quelli, che senza cagione s'attristano, & le palpitationi del Core.

La sua dose secondo l'Antidotario Bolognese è da vna dramma insino alle quattro, e Nicolò scriue che si dia alli febricitanti con acqua; e senza febre con il vino la mattina, e la sera.

Diacurcuma magna.

REcipe Rhabarbari, mei, vel rad. cyperi, phu, spicæ nardi, an. drach. sex. croci, asari, sem. Petroselini, dauci, anisi, appij, an. dra. quatuor. scordij, scolopendrij, vulgo, cetrach appellati, succi Glycyrbizæ, an, drach. duas, & semis. costi, mirrhæ, cassiæ ligneæ, schoenanthi, Carpobalsami, rubiæ tinctorum, succi Absinthij condensati, succi Eupatorij Mesue condensati, Opobalsami, vel olei Caryophyllorum, an. drach, duas, Calami aromatici, cinnamomi, an. drach. vnam, & semis, Tragacanthæ drach. vnam.

Confice Electuarium cum quadruplo mellis despumati, vt artis est.

A fare la Diacurcuma maggiore

PIglia Reobarbaro, Meo, ouero radiche di Ciperi, valeriana, spico nardo di ciascheduno dra.6. Zaffarano, assaro, seme di petrosello, di dauco, d'anisi, e d'appio, di ciascheduno dram.4. Scordio, Scolopendria volgarmente chiamata cetracca, sugo di liquiritia, di ciascheduno

schedun dram.2. e mezza, costo, myrra, cassia in legno, squinanti, Carpobalsamo, Rubia de'tintori, sugo d'Assenso condensato, sugo d'Eupatorio di Mesue condensato, Opobalsamo, ò in suo loco olio de garofoli, di ciascheduno dram.2. Calamo aromatico, Cinamomo, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Draganti dramma vna, & fanne Elettuario con quattro doppij di mele spumato.

Nel comporre la diacurcuma, si deue prima osseruare la trituratione simile a quella, che si è detto nell'Aurea Alessandrina, poi si pigliarà il mele spumato, la quantità descritta, mantenendolo caldo vi si aggiungerà poi il succo di assenso, e di eupatorio, & anco l'olio di garofani, & in vltimo le spetie, con darli forma di elettuario. Et auuertiscasi, che'l succo di liquiritia, il reobarbaro, & il zaffarano, ciascuno sia poluerizzato da per se.

NOVA AGGIVNTA.

IL nome di questa compositione fà marauigliare molti, perche non riceuendo la curcuma, ma douerebbe hauere essa il nome, e più tosto si douerebbe chiamare Diacrocema, ò diacroco per il zafferano, che contiene, ma il nome poco importa. Questo Lettouaro è pigliato dall'Antidotario phu Mesue, se bene Auic. Nicolò, e Serapione mettono altre ricette poco diuerse nelli semplici, e nella dose, nel testo di Mesue non si legge il phu, onde tutti l'altri lo tralasciano. Ma'il nostro Collegio, il Calestano, e li Frati commentatori di Mesue ve lo pongono non solo, perche s'è trouato in alcuni testi, ma anco perche Auicenna lo pone nella sua ricetta. Et hà virtù conforme l'intentione del compositore del Lattouaro, il Cordo vuole il petrosello Macedonico l'altri ingredienti sono assai noti, e li sostituti chiari.

Molti costumano di tener questa compositione in poluere, senza il balsamo, e li sughi, che non sono triturabili. Poi volendo fare il Lettouaro v'aggiongono il peso di quello, che manca. Molti lo compongono, ma il zuccaro in forma soda, il nostro Collegio non fà il Lettouaro con mele despumato pigliandone quattro parti più, così anco Buderone mette 3. onc. di poluere per 1. lib. di mele, e per esser spetie nostre onc.9. e dram.5. e mezza si richiede lib.3. onc.2. dram.6. di mele, e per far la confettione soda Buderone mette mezz'oncia, e sei drãme di polueri per 1. lib. di zucchero.

Volendo comporre questo Lettouaro bisogna fare le polueri sottilissime, acciò possino esquisitamente penetrare per tutto il corpo, ma volendole conseruare non si doueria mescolare nè il Balsamo, nè li sughi, per fare bona mistione dell'ingredienti, io dissoluerei li sughi condensati con vn poco di vino, come Galsà nel comporre la Theriaca, & aggiungendola al mele despumato farei consumare con vn bollore la superflua humidità del vino, & il simile farei con il Draganto, & è noto, che il zafferano sciolto nel vino farà più tinta la compositione, che in poluere, il Balsamo serue per vngere il pistello, quando si rimeschia il lettouaro, come insegna Galeno nella Theriaca, le polueri s'aggiongono al mele.

Adoperamento.

LA Diacurcuma hà facoltà di riscaldare, però conuiene all'infermità fredde, e longhe dello stomaco, del fegato, e della milza fatto da humori freddi, e principalmente quando vi è congionto la debolezza della virtù concottrice, e sanguifica, apre anco le ostruttioni, e però vale a tutti li mali, che ne succedono, come sono l'hidropisia, la cachexia, il cattiuo co-

lore del corpo, leua la corrozzione delli humori nello stomacho, risolue il gonfiamento per il fiato grosso, mitiga anco il dolore delli reni, e della vessica cagionato da materia fredda, e prouoca l'vrina.

Mesue ne dà vna dramma insino alle tre, e si può pigliare con vn poco di vino, ò qualche acqua appropriata, e si può vsare per più giorni continui, tralasciandolo nel tempo caldo, quando ci fosse la febre.

Diaireos.

Recipe radicum Iridis, unc. 1. Pulegij, Hyssopi siccæ, Glycyrrhizę. an. drac. sex Caricarum, Passularum, carnium Dactylorum. an. drac. tres, & semis. Tragacanthæ, Pinearum, Amygdalarum dul. mund. Cinnamomi, Zingiberis, piperis nigri, an. drac. tres, Styracis rubri electi, quem calamitam vocant. drac. duas, & scrup. vnum. Mellis despumati quadrupelum.

Confice electuarium, vt decet.

A far il Diaireos.

Piglia radiche d'Iride onc. vna, Poleggio, Hissopo secco, Liquiritia, di ciascheduno dramme sei, fichi secchi, passole, polpa di dattoli, di ciascheduno dramme tre, e mezza, draganti, pignoli, mandole dolce monde, Cinnamomo, Zenzero, Pepe negro, di ciascheduno dramme tre. Storace rossa eletta, chiamata Calamita, dramme due, & scrop. 1. Mele spumato à quattro doppij, & farne Elettuario.

Nel fare la sudetta compositione, si deue pistare li fichi, passule, col passarle per setaccio, dattoli, pignoli, e mandole, ciascuna cosa separatamente, in mortaio di marmo, ma in vece delle passule, si pigliarà il zibibo purgato dalli granelli, si ponerà ogni cosa da parte. La storace calamita in lacrima, si deue liquefare in bagno maria, con vn poco di decotto di frutti, & herbe pettorali. Del restante poi se ne farà poluere sottilissima, e con oncie vinti di mele spumato mantenuto caldo, vi si aggiungerà la storace, poi li frutti, & in fine le spetie, formandone confetto in bona forma.

NOVA AGGIVNTA.

Alcuni lo chiamano Diaireos di Salamone, altri d'Attuario, il nostro Collegio l'hà trascritto da Nicolò Salernitano, e simile appunto si legge in Nicolò Alessandrino con il Commentario dell'Agricola, e nella versione del Fuchsio 103. ma poi nella versione istessa, numer. 394. il peso è vario con 12. dramme d'ireos, & l'Antidoto Bolognese lo seguita. Attuario tralascia i fichi, le passule, e i dattoli, il che si può imitare, quando si fa il Lattouaro sodo col zuccaro, il Fernelio anco li muta, il Calestano non sò, perche varij, e ponga di fichi, di passule, e di dattoli, an. dramme 4. e di storace dramme 2. e mezza. Franc. di Alessandro mette dram. 5. di storace con Attuario, ma non seguita nell'altri semplici il peso dell'istesso Autore, altri aggiungono tre dramme d'amido, come Buderone, Bertaldo, Placotomo, e Fuchsio nell'antidot. suo, per hauerlo letto in vn testo Greco manuscritto, alcuni Spetiali nel comporlo tralasciano la storace, ma non fanno la vera ricetta.

Il Collegio vuole 4. doppij di mele. Dunque pesando le polueri onc. 4. dra. 6. scropolo 1. vi vorrebbe a rigore onc. 19. di mele, non ponendo i fichi, le passule, i dattoli, e le mandole a conto delle polueri.

Ado.

Adoperamento.

E Molto pettorale, però lodato all'asma, & a tutte le difficultà del refiatare, à quelli, che hanno persa la voce, ò fattola rauca per qualche freddura, e gioua alla tosse, perche matura, consuma, e netta la superfluità del petto, e fatto con zucchero gioua anco a quelli, che sputano marcia.

Se ne piglia mattina, e sera in conueniente quantità. E Attuario lo daua con del vino caldo. Altri con il decotto pettorale, ma si può vsare solo tenendolo assai in bocca.

Diaireos simplex in Tabellis.

R *Ecipe radicum Ireos. onc. 1. & semis. Sacchari candidi, specierum diatragacanti frig. an. dram. duas. Sacchari albi dissoluti in aliqua pettorali stillatitia. lib. v. & conficiatur Electuarium solidum per tabellas.*

A far il Diaireos semplice, e in Tauola.

PIglia radiche d'Iride onc. 1. e mezza, zuccaro candido, spetie di Diadraganto freddo, di ciascuno dramma 2. Zuccaro bianco dissoluto in qualche acqua pettorale stillata lib. 1. E se facci Elettuario in Tauola.

La radica dell'irios, si deue prima poluerizzare sottilmente, e mescolarla poi co'l zuccaro candido poluerizzato, e spetie di Diadraganti, e si ponerà da parte poi si pigliarà libre vna di zuccaro bianco di medera, e libra mezza di acqua di capiluenere co'l purgarlo, e ridutto a cottura di manuscritti, si stancheggierà, e nell'atto del congelarsi, vi si mescolarà le polueri formandone quadretti.

NOVA AGGIVNTA.

NOn si sà l'autore di questo Diaireos semplice, il Calestano scriue, che nella sua Città di Parma le donnicciole lo chiamauano il confetto del B. Bernardino, il Siluio lo chiama Diairis semplice di Mesue, ma io non lo ritrouo in Mesue, in far questo conuengono gl' Antidotaristi nell'ingredienti, ma variano nel peso, i più mettono mezz'oncia cioè di spetie, e di zuccaro candido an. dram. 2. e di zucchero cotto lib. 1. come il Calestano, Buderone, Placotomo, Cordo, Siluio, &c. il nostro Collegio mette vn'oncia, e mezza, di Diareos, & il Ricettario Fiorentino ne mette onc. 2. Calest. dice, che altri si contentano di dram. 3. per farlo più grato, il Bolognese pone an. dram. 3. di zucchero candido, di spetie, di zucchero bianco, ma per il poco zucchero da far la massa tengo sia errore della stampa, circa la dose del zucchero, il Desserio, e l'Antidotario Fiorentino vogliono 20. onc. di zucchero, il Fernelio, e Francesco d'Alessandro si contentano di tre oncie, il nostro Collegio mette 1. lib. cosi anco il Calest. Buderone, il Siluio fà mettere vn oncia di poluere per 1. lib. di zucchero, nelle spetie del Diadraganto, che si mettono nel Diaireos, il Melichio, el Santino lasciano la Camphora.

Per fare queste tauolette assai bianche si deue longo tempo rimenarsi il zucchero, e per questo Siluio vi aggionge la chiara di ouo, ò due oncie di sugo di Limoni.

Adoperamento.

DIcono li Scrittori, che vale quanto il Diaireos composto, ma è più debole, & io lo tengo manco caldo dell'altro, però vtile all'infermità vn poco fredde, & a quelle calde, che di nuouo cominciano, come dice il Fernelio, è dunque buono per attenuar, e purgar dal

dal petto la materia grossa, e corregge con dolcezza difetti del polmone.

Dialacca Magna.

Recipe Laccæ ablutæ, Rhabarbaræ. an. drach. 3. Spicæ nardi. Mastiches, Sem. Apij, Schoenanthi, succi absinthij, succi Eupatori, Mesues condensatorum, Ammios, Sabbinæ, Amygdalarum amararum mund. Costi, Miræ, rubiæ tinctorum, sem. Fæniculi, Anisi, Asari, Aristolochiæ rotundæ, Gentianæ, Croci, Cinnamomi, Hyssopi siccæ, Cassiæ ligneæ, Bdellij, Cimarum iunci odorati. an. dra. 1. & dimid. Piperis nigri, Zingiberis. an. drac. vnam.

Infunde bdellium, & myrrham in vino, cætera tere, & confice Electuarium cum melle despumato quadruplo.

A far la Dialacca maggiore.

Piglia lacca lauorata, Reobarbaro di ciascheduno dra. 3. Spico nardo, Mastice, seme d'Appio, Squinanti sugo d'Ascenso & d'Eupatorio di Mesue condensati, Ammio, Sauina, Amandole amare monde, Costo, Mirra, Rubbia de' tintori, semi di finocchio, d'Anisi, Assaro, Aristologia tonda, Gentiana, zaffarano, Cinnamomo, Isopo secco, Cassia in legno, Bedelio, Cime di gionchi odorati, cioè Squinanto, di ciascheduno dra. mezza, Pepe negro, Zenzero di ciascheduno dram. 1. Dissolue la Mirra, & il Bedelio in vino, l'altre cose sottilmente pista, & con mele spumato à quattro doppij fanno Elettuario.

Nel voler comporre la sudetta Dialacca, si pigliarà la quantità del mele spumato detto di sopra, che sia attualmente caldo, poi vi si mescolarà il succo di Assenso, e di eupatorio, prima mollificati con vn poco di vino, dopo si aggiongerà le gomme dissolute: & in fine il rimanente dell'ingredienti poluerizzati graduatamente, come più volte si è detto.

NOVA AGGIVNTA.

IL testo di Mesue conuertito da Siluio contiene di Lacca, e di Rab. an. dram. 2. & è seguito dell'Antidotario Fiorentino, dal Bolognese. e da Buderone, ma nel testo antico sono dram. 3. e così anco approuano li Frati, & osseruano gl'altri Autori. E scritto in questo Lattouaro, Schenanto, e poi cime di Schenanto, onde il Siluio pensando, che ciò fosse per errore, l'hà tralasciato vna volta nella sua versione, ma gl'altri tutti l'accettano, & il Farnelio scriue stipitum schenanti, & summitatum schenanti, cioè il fiore, per Lacca non si deue pigliare quel color, che vsano li pittori fatto con decotto di Verzino, ò de grana, & Alume di Rocca, ma vna Gomma, che viene dall'india, detta dalli Greci Cancamo assai a nostri tempi cognita. Per Lacca lauata si deue intendere quella, che è stata separata dal legno, perche portandosi a noi questa Gomma attaccata a certi bastoncelli, per hauere la gomma pera, bisogna liquefarla nell'acqua, poi diseccarla, onde ò conuiene fare come insegna Dios. a purificare il Galbano, ò farla ben dissoluere con acqua calda. Serapio insegnò a lauarla nel decotto del Squinanto, e dall'Aristolochia, e questo modo lo mette il nostro Antidotario nel fine, come vedremo, in vece del Reobarbaro Bouderone loda più il Rapontico, come quello, che con-

conforta più il fegato, e l'altre viscere, l'altri ingredienti sono manifesti.

Nel comporre auuisa il Collegio, che il Bedellio, e la mirra per esser difficili a poluerizzarsi, si debbono dissoluere con vn poco di vino, e'l Ceccarello saggiamente dissolue anco i sughi condensati dell'Assenzo, dell'eupatorio : a me piace dissoluere anco il zafferano, che darà meglior colore.

Nel fare le polueri si metteranno prima a pistare le radici dell'Asaro, della Rubbia, dell'Aristologia, e del Gengiouo, e Gentiana, poi s'aggiongeranno il Costo, il Cinnamomo, la Cassia lignea, lo squinantho, il spico nardo, la Sauina, e l'Hissopo, e i semi d'anisi, e del finocchio, e dell'Amio, e'l pepe, la Mastice vole esser pista sola, il Rabarbaro da se; il resto deu'esser dissoluto, ma volendo conseruare la poluere, si potrà pestare la Mirra, & il Bedeglio tagliati minuti insieme con l'altre cose a poco a poco spartite, il zaffarano si poluerizzarà a parte, e le mandole mondate si pisteranno con l'altre polueri aggionte a poco a poco, ma prima con il coltello minutamente incise.

Adoperamento.

LA Dialacca hà facoltà calda, & attenuata, conforta lo stomaco, e rissolue il flato, apre l'ostruttioni, e dissolue il scirro della milza, e del fegato, e lo riscalda, e fortifica, onde gioua alli mali, che da questi dipendono, come sono le Chachesia, e l'Hidropisia, & è anco molto appropriato per le passioni delli Reni, e della Vesica, rompendo la pietra in ambedue i luoghi, e facendo vrinare; fà anco venire le purghe alle donne. La sua dose secondo Mesue è da vna dramma, e mezza insino alle tre presa con qualche decotto a digiuno più volte.

Diasatyrion.

REcipe radicum Satyrij recentis, & solidi, pastinacæ satiuæ Eringij. Nucis Indicæ, pinearum, pastaciorum. an. vnc. vnam, & dimidiam. Caryophyllorum; Zingiberis, Anisi, sem. Erucæ, Linguæ Auis, quæ semen fraxini est. an drac. quinque, Cinnamomi, Caudarum, & lumbrorum scincorum Seminum Bulbi. an. drach. 2. & semis. Moschi gran. 7. Mellis optimi despumati quadruplum ad reliquos pulueres. Conficiatur electuarium ex Arte.

A far il Diasatirion.

PIglia radiche de satirij fresche e sode, Pastinache saluatiche, Eringio, noce d'India, Pignoli, Pistacchi di ciascuno onc. 1. e mezza; Garofoli, Zenzero, Anisi, seme di Ruchetta, seme di Frassino di ciascuo dram. 5. Cinnamomo, della corda, e lombo di stincho marino, seme di Bulbo di ciascuno dram. 2. e mezza, Mosco grani 7. Mele spumato ottimo con quattro doppij se ne facci Elettuario.

Volendosi fare il Diasatirion, si pigliarà la radica del Satirion, di pastinaca, e di eringio : & si faranno bollire nell'acqua commune, & dopo che saranno pistate benissimo, si passaranno per setaccio, poi si pistaranno li pignoli, li pistacchi, e la noce d'India, ciascheduno da per se in mortaio di pietra. E dopo si farà la triturazione delle spetie, e particolarmente allo schincho si leuarà la pelle, & tagliarle in minutissime parti, e poi si metterà a pistare con gli altri ingredienti, fin tanto che sieno ridotti in poluere. E poi si piglierà la sudetta quantità di mele, e si terrà caldo sopra al fuoco lento, e vi si metteranno le sudette radiche, e si me-

mescolarà tanto, fin che sia suaporata la loro humidità, si leuarà poi dal fuoco con lasciarlo alquanto raffreddare, col maneggiarlo continuamente, e poi vi si metterà la noce d'India, li pignoli, li pistacchi, e poi le spetie, & in fine il muschio incorporato con vna portione di dette spetie, e fatta che sarà vna bona mistione, e raffreddato si lauarà in vaso vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

MOlte sono le compositioni dette Diasatirion di Mesue, d'Auic. e di altri, il nostro Collegio hà eletto la ricetta posta da Nicolò Salernitano, Il Mirepsio tradotto dal Fuchsio num. 65. mette sinapi albi in vece del seme di Rocchetta, e lascia i Garofani, & il scincho. Ma nella traduttione del Regino al 208. il peso è molto diuerso, e mancano cinque ingredienti, la ricetta d'Attuario è più simile alla nostra, Ma per l'Eringio pone il Dauco saluatico, e tralascia la lingua auis: il Renodeo cresce la dose del Satirio. Per satirio, si piglierà l'orchide dette il testicolo di cane, del quale, hauendo doi radici vna soda, & l'altra moscia, si piglierà la più dura. Nicolò pone solo la carne della coda del scinco. Ma Renodeo loda più quella delli Reni: però il Collegio saggiamente ordina ambidoi,

Circa il seme del bulbo vi è gran lite, perche non essendo stata descritta dalli Antichi la sua effigie, non si può affermare niente di certo, tanto più che hora non vsiamo mangiare altri bulbi, che le cipolle, li porri, le scalogne, le quali al certo non sono il bulbo mangiatiuo di Dioscoro, ne meno può essere la squilla: il narciso, ò il Giacinto, ma è vn bulbo, che volgarmente si mangiaua. Hora li Tulipani si mangiano, e non sono stati descritti dalli Antichi. Ma non si può affermare niente di ce to, forse che Nicolò intese le cipolle ordinarie: il che par verisimile, perche al ca. 219. dal Diabulbon scriue R. Bulbi mondati, & cotti, e pare, che intenda la cipolla, & io risponderei, che forse può intendere il verò bulbo. Da ciò mossi il Cordo, il Renodeo, il Bertaldo, & altri sostituiscono il seme di vrtica, confessando insieme con il Mattiolo di non conoscere il vero bulbo.

Circa il mele il Collegio ne mette quattro volte più della poluere, quali pesano dram. 30. non computando le radici, i frutti, & il scinco; le quali essendo humidite hanno per se forma di Lettouaro. Onde si ricerca di di mele onc. 25. Attuario ne mette lib. vna e mezza, ma Renodeo, & il Cordo vogliono libre tre.

Il modo di comporre questo lettouaro posto da Nicolò, e da Attuario non mi piace, perche pongono le radici crude pistate a bollire vn pochetto con il mele, poi aggiongono li frutti ben pisti, e dopò vn'altro bollore leuano il vaso dal fuoco, e vi mettono la poluere, e finalmente il muschio dissoluto in acqua rosa: alcuni manco fanno bollire il mele, onde l'antidoto presto muffisce, e questo modo si può comportare volendo vsare subito il lettouaro, perche le radici crude sono più ventose delle cotte. Ma per conseruar il composto bisogna seguitare il Renodeo, & il nostro Ceccarelli, e si vede, che Mesue nelli suoi Diasatirij fà bollire esattamente le radici, ò con'l latte, ò con il brodo di ceci, vole anco il Renodeo, ch'il mele si faccia cuocere nel decotto delle radici dette.

Adoperamento.

QVesto Lettouaro è caldo, e ventoso, onde riscaldando li reni freddi, e pieni di viscosità li conforta, & accresce le forze al coito, può anco generare flato, & sperma, però è bono alli vecchi, che hanno moglie, conforta anco, e riscalda la vessica, e man-

e manda fuori l'vrina ritenuta per debolezza, e frigidità della Vessica. Mirepsio aggionge, che fà far figliuoli.

Attuario, e Nicolò ne danno vn cucchiaro per volta con vn poco di vino dolce, la matina, e la sera vn hora auanti il cibo, altri lo danno, quando si và a dormire.

Electuarium è Baccis Lauri.

Recipe foliorum Rutæ siccorum drach. decem, Sagapeni, vnc. semis, Opoponacis, drac. 3. Ammies, Cumini, Nigellæ, Sem. Ligustici, Organi, Carui, Amygdalarum amararum, piperis nigri, Longi, mentastri, Dauci, Acori, baccarum Lauri, Castorei, an. drach. duas.

Terantur omnia in crassiusculum puluerem, & adiecto mellis puri triplo, confice electuarium, vt artis est.

A far Elettuario di grani di Lauro.

Piglia foglie di Ruta secche dram. 10. Serapino onc. mezza, Oppoponaco dram. 3. Ammi, Cimino, Nigella, seme di Ligustico, Origano, Carui, Amandole amare, Pepe negro, e longo. Mentastro, Dauco, Acoro, Grani di Lauro, & Castoreo di ciascheduno dra. 2. Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere non molto sottile, e con tre doppij di mele puro, se ne farà Elettuario secondo l'Arte.

Nel voler comporre il sudetto Elettuaro, si pigliarà il Serapino, e l'Oppoponaco, dissoluti con vino bianco odorifero, & il restanle si ridurrano in poluere graduatamente, e con la quantità del mele sudetto, che sia spumato, & attualmente caldo, vi si mescolarà le gomme, e poi la poluere.

NOVA AGGIVNTA.

Rasis al lib. 9. ad Almans. cap. del dolor colico scrisse questo Lettouaro, e Gulielmo Piacentino al c. 6. de compos. med. lo trascriue, ma in vece del Cimino pone l'Amomo, e tralascia il segapeno, & il Dessenio scriue, che lui per il cattiuo odore non vi mette l'opoponaco, ne il sagapeno. Nel testo di Rasis si legge Carui Alessandrini. Onde per Alessandrini l'Herculano, Melichio, e Santino esplicano il seme di petrosello. Filippo Costa crede sia il seme del Macerone, & il Calestano tiene, che il Carui Alessandro sia l'apio Alessandro. Ma il nostro Collegio, con gl'altri Antidotarij intende il Carui d'Alessandria, come il megliore, e tal credo, che sia la mente di Rasis, perche non mette spartatamente Alessandro, ma Carui Alessandrino, le foglie di Ruta si prendono secche, perche così sono più calde, come dice Galen. 4. de san. tuen. c. 5. le Gomme, il Renodeo, e Buderone vogliono, che si poluerizzino con l'altre cose prima tagliate minute, perche sono in poca stima l'Antidotario Bolognese, & il Diassenì le dissoluono con il mele, e le colano, ma io credo, che vogliano dire, che si dissoluano con il vino, come fà l'Antidotario Fiorentino, e'l Ceccarelli, si colino, e poi si faccino cuocere a consistenza di mele.

Circa il Mele Rasis mette di polueri, e di mele dispumato an. parti eguali, così l'Antidoto è più virtuoso, ma perche i nostri periti dicono, che così composto presto s'indura, e perde la consistenza di Lattouaro, è pare vna Massa di Pillola, e se bene è obedita da Galestano, dal Dessenio, e da i Medici

dici Fiorentine, vi mettono onc. 5. dr. 5. di mele, quanto apunto è il peso delle polueri, costumano tutti l'altri, come il nostro Collegio, il Bolognese, Cordo, Bertaldo, Francesco d'Alessandro, Melichio, Santino, &c. mettere tre parti di Mele, e se temeste, che il Lattouaro diuenisse più debole, se ne potrà dare più quantità, deue dunque esser il mele lib. 1. onc. 4. drach. 7.

Si comporrà mettendo le polueri à poco nel mele caldo schiumato, & ancor caldo, ma leuato dal fuoco, nel fine s'aggiungeranno le gomme dissolute, quando la compositione sarà quasi fredda, acciò che non si faccia in grumi, le polueri non voglion'esser troppo sottili in questo Lattouaro, perche deuon rimaner assai nello stomaco.

Adoperamento.

Lodò Rasis questo Lattouaro nelli dolori Colici, quando il ventre non è astretto, e costipato, ma si sente flati, e rugiti, nel corpo, e stà il ventre teso, gioua dunque a risoluere il vento contenuto nell'intestini, e nel ventre, però anco al Hidropisia ventosa riscalda l'humori freddi, incide la pituità viscosa, e manda i rutti acetosi, e conuiene alle complessioni fredde, si vsa assai nelli clisteri.

L'Autore ne da al peso d'vna nocchia, e noi con l'Antidotario Bolognese ne daremo due dramme insino alle 6. e nelli clisteri si può vsare da oncia mezza fin ad vna, come scriue il Montagna, e Rullando, Rasis vsaua con vn'oncia di Vino, ò qualche decotto carminatiuo.

Iustinum.

R *Ecipe cinnamomi, folij, vel potius spicæ celticæ, costi, spicæ nardi, cassiæ ligneæ, aristolochiæ rotundæ, & longæ, helenij, hyssopi, pulegij, artimisiæ, rad. pentaphylli, piperis albi, orobi, sem. petroselini, ligustici, olusatri, sem. urticæ, milij solis, saxifragiæ, baccarum lauri, baccarum iuniperi, sem. asparagi, seseleos, anethi, rutæ, citrij, anisi, fœniculi, apij. an. drac. vnam, & mediam. Mellis despumati quadruplum, Confice electuarium, vt decet.*

A far l'Elettuario Iustino.

PIglia Ciunamomo, foglio, ouero spica celtica, costo, spico nardo, cassia in legno, aristologia tonda, e longa, elenio, isopo, pollegio, artemisia, radiche di cinque foglie, pepe bianco, orobo, seme di petrosello, ligustico, olusatro, seme d'ortica, milio sole, sassifraggia, grani di lauro, grani ni ginepro, seme d'asparagi, di sesseli, d'aneto, di ruta, di cedro, d'anisi, di finocchio, e d'appio, di ciascheduno dramma vna e mezza, Mele spumato à quattro doppij. Se ne facci Elettuario, come si deue.

Al sudetto Elettuaro Iustino, si osseruarà di maneggiarlo spesso, a fine che si fermenti bene, & acquisti buon corpo, perche così è conueniente à tutti gli Elettuarij, & in particolare a quelli, che si formano col mele, per esser loro sottoposti alla subbollitione.

NOVA AGGIVNTA.

LA ricetta di questo Lettouaro si ritroua in Nicolò Salernitano, e nell' Alessandrino c. 402. differiscono solo, che l'Alessandrino mette solo l'aristrologia rotōda, lasciando la longa, come anco fà il Placotomo. E nomi-

minato Giustino, perche (dice Nicolò) Giustino Imperatore lo ritrouò. L'Erbe s'intende, che siano secche douendo ridursi in poluere. Il seme dell'Vrtica deue esser della maggiore, che è simile al seme del lino. Nel fare la tritura si deue auuertire di mettere a pistare prima le radici, poi li semi, e le scorze, in vltimo l'Erbe secche, si deue auuertire, che la poluere deue essere sottilissima, acciò passi facilmente alle parti vrinarie, douendo seruire per i loro difetti. Molti conseruano questa poluere in vaso di vetro ben turato, altri ne fanno tauolette con zucchero cotto nell'acqua di sassifragia, come il Cordo, e'l Placotomo: i più ne fanno Elettuaro molle, come fà Nicolò, il nostro Collegio mette quattro doppij di mele, che per esser la poluere onc.5. dram.5. sarà il mele onc.22. dram.4.

Adoperamento.

IL Giustino è medicamento diuretico, e caldo, il quale fà vrinare, riscalda li reni, incide l'humori viscosi, attenua li grossi, concoce li crudi, e purga li reni per l'vrina liberandoli dalli humori freddi della rena, e della pietra, la quale rompe, e scaccia, vale per quelli, che vrinano viscosità, e sana il dolore de'reni per causa fredda, gioua anco alla vessica rifreddata, al stillicidio, & alla ritentione dell'vrina. Et alla vessica si applica anco di fuori fattone impiastro con qualche olio vtile, come quello di scorpione, & imposto al petinicchio si può anco infondere nella vessica per la verga, quando e piena di viscosità, risoluendo il Lettouaro con acqua differente, e colandolo.

Nicolò Alessandrino nè dà alla grandezza d'vna nocciola con acqua tepida, & il Salernitano con il vino, nel qual sia stato cotta la sassifragia, ò il Miliosolis, e l'Antidotario Bolognese ne dà due dramme insino a mezz' oncia.

Lithon Trypton.

REcipe spicę nardi, zingiberis, xylobalsami, vel xyloaloes, acori, cinnamomi, peucedani, mei, idest rad. imperatoriæ, trium piperum, radicum saxifragie, an. drac. duas, & mediam, opobalsami, vel olei è sem. citri, vel è nuce myrica caryophillorum, costi, rapontici, glycyrrhizæ, cyperi, tragacanthæ sem. oblusatre, camedrios, sem. olusatri, camedrios, sem. appij, ammios, asparagi, ocimi, vrticæ, citrij, an. drac. vnam. & gran. 15. Folij, aut potius nardi indicæ, croci schoenanthi, cassiæ ligneæ, bdellij, mastiches, ireos, ammomi, ligustici, milij solis, petroselini macedonici, seseleos, sinonis, vel sem. dauci, cardamomi, anethi, euphorbij, lapidis lyncis, olei nardini, olei muscelini, vel olei è nuce moscata, an. scru. vnum, & gran. decem. & otto mellis Quadruplum ad pulueres.

A far la compositione di Lithon Tripton.

PIglia spico nardo, zenzero, legno di balsamo, ouero legno aloè, acoro, cinnamomo, radiche di peucedano, di meo, ouero radiche di imperatoria, pepe negro, pepe bianco, e pepe longo, radiche di sassifragia, di ciascheduno dramme due, e meza, opobalsamo, ouero olio di seme di cedro, ò di noce moscata, garofoli, costo, reupontico, liquiritia, ciperi, draganti, seme d'olusatro, camedri, seme d'ap-

d'appio, d'ammi, d'asparagi, di basilico, d'ortica, di cedro di ciascuno dramme vna, e gra. 15. Folio, ouero spico nardo, zaffarano, squinanto, cassia in legno, bdellio, mastice, iride, amomo, ligustico, miliosole, petroselino macedonico, sesseli, sinoni, ouero seme d'aneto, euforbio, pietra lincia, olio nardino, olio moscellino, ouero di noci moscate, di ciascuno scropuno, e grani 18. mele à quattro doppij de la poluere.

Preparati che saranno tutti gl'ingredienti, si ridurranno in poluere sottilissima, & in vece della pietra lincia, vi si metterà la pietra giudaica preparata in porfido, e doppo che sarà pigliata la debita quantità di mele spumato, vi si aggiungerà l'olio nardino di cedro, e di noce moscata, liquefatti che saranno, & incorporati insieme col mele, vi si mescolarà la poluere, e fatta che sarà vna bona vnione, si riporrà in vaso vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

HA' questa ricetta il Collegio presa da Nicolò Alessandrino al cap. 453. & in quella del Salernitano mancano l'Ammos, l'ireos, l'Amomo, & il ligustico, e nell'vltima dose mette scrup. 1. e gran.4. l'Antidotario Fiorentino, il Placotomo, & il Calestano anco loro li tralasciano, ma il Calest. vi mette i due Cardamomi, l'Antidotario Bolognese doppo il seme dell' Vrtica pone anco quello dell'Erisimo, in Roma l'ingredienti sono assai noti, però non nè dirò altro solo, che per l'amomo, ò si piglierà il Calamo Aromatico volgare, come dice il Collegio, ò l'amomo racemoso.

Per l'olio Nardino non si deue prendere quello di Mesue, che è scritto nel nostro Ricettario, ma quello di Nicolò istesso, il quale scriue questo Lettouaro, & al cap.711. così lo insegna. R. Olio di Spagna onc.75. Asphaltó, Mirra, Nigella verde, spico nardo onc.6. Xilobalsamo, Garofani, cipero, Squinanto, Aristorochia, Enula campana, ana.onc.3. Balsamo, Cinnamomo, Calamo Aromatico, Folio, Carpobalsamo, cassamo (quale alcuni vogliono, che sia il seseli, altri il Ligustico) Cardamomo, ana.onc.2. Noce moscata, storace, costo, cassia fistula, cioè cannella, Laudane, Phu, Asaro, Amaraco, cioè maggiorana, Fascis gallici, cioè Nardo, Celtico, Samo, (nõ so, che intenda,) Mirra siriaca, ana.onc.mezza, lo fà comporre in questo modo; prima fà infondere l'Asfalto, la Mirra, l'Enula, & il Carpobalsamo, e l'altra Mirra, ponendolo due sorte, il Xilobalsamo, & il Sansuco, che prima hà chiamato Amaraco, pistate a parte, e messe in doi sestarij d'acqua per 2. giorni. e 2. notti, poi v'aggionge l'olio, e lo fà bollire (si fà in bagno maria) fin che l'acqua si consumi, ma non s'abrugi l'olio, e rifreddato che sarà, si coli, e si li aggiongano le seguenti spetie in tal modo preparate R. il Cypero, e lo squinanto, l'Aristolochia, il Cassamo, la Fasce Gallica, il cardamomo, il folio, la nigella, il calamo, la cassia, il samo a parte pistate, & infuse per tre giorni in vn sestario di vino, & aggionte al sopradetto olio colato, si farà bollire nell'istesso modo, e dopo, che sarà colato, il terzo giorno si aggiongeranno l'altre spetie, cioè, R. la spica, i garofani, il cinnamomo, la noce moscata, il costo trite con diligenza, e messe in vn'hemina di bon vino per doi giorni, e nell'istesso modo si farà bollire, fino che si consumi il vino, e si dissolueranno il Laudano, la Mastice, la storace, & il Balsamo, e facendoli dare vn bollore ad vn poco di foco sempre con la spatola maneggiando, si leuarà dal foco, e si conseruarà con diligenza, & dice Nicolò, che è stato composto da Vendiciano Medico.

L'olio Muscelino è anco descritto dal-

dall'istesso al c.712.così. R.olio di Spagna lib.8. acqua sestar. 2. il Cordo lib. 3. Storace, zaffarano, mirra, cassia, cioè cannella, Xylocinnamomo, cioè legno di cannella onc.1. e mezza, garofani, carpobalsamo, bedellio ana. onc.1. muschio dram.6. Noci d'India num.4. si compone, infondendo il folio il zaffarano, la mirra, la xylocassia, il carpobalsamo, il bedellio pistati per doi giorni nell'acqua, poi con olio si fà bollire sino che si consumi l'acqua, si lassa rifreddare, e l'altro giorno si colà, poi si aggiunge la spica, li garofani, il costo, e la noce moscata, ridotte in poluere sottilissima, & in vna parte dell'olio si dissolue lo storace, la mastice, il muschio, e poi ogni cosa ridotta insieme si fà bollire vn poco, e si conserua.

Questi olij sono pretiosi, e di fatica, onde il Fernelio, & il Renodeo considerando, che a fare l'Elettuaro Lithon tripton secondo la ricetta di Nicolò era difficile, hanno mutato molti ingredienti, & aggiuntoui il sangue del becco preparato, ma noi volendo fare la nostra ricetta, ridurremo la poluere sottilissima, e così alcuni la conseruano, altri co'l zucchero ne fanno tauolette, ma perche è alquanto ingrata, s'vsa in forma di Lattouaro co'l mele; e per far le tauolette, si pigliarà tre, ò quattro volte più di zucchero, ma il meglio è farlo con il mele.

S'incominciaranno a pistare il legno aloe, e le radici, poi li semi, la cassia, e cinamomo, i garofani, il gengiouo, lo squinanto, & il camedrios, in fine aggiongi l'olij, & il Balsamo, per fare, che non s'attacchino al mortaio, e non esalino da se, a parte bisogna pistare il zaffarano, la mastice, la pietra lince, & il bedellio, ò con vn poco del seme di cedro, il resto di detto seme si pistarà con l'euforbio, acciò non esali, & offenda quello, che lo pista, li Draganti si pistaranno nel mortaio, e pistello caldi, & essendo ogni cosa ben pisti, si mischiarà, e se ne farà Lattouaro, mettendo la poluere a poco a poco nel mele tepido, cotto, schiumato.

Adoperamento.

Lithon tropton, s'interpreta rompitore delle pietre, e propriamente vale a rompere, e mandar fuori la pietra con l'vrina, se fusse nelli reni, o nella vesica, sana i dolori de i lombi, e de i fianchi, e quelli, che l'vsano, non ne patiscono, n e generano pietre. Soccorre di subito allo stillicidio, & alla suppressione dell'vrina, se però dipenderanno da humori freddi, e viscosi, gioua anco mirabilmente alla indigestione dello stomaco per frigidità.

Si dà la sera con del vino caldo, & per rompere la pietra con il decotto della sassifragia dal peso di due dramme insino alle quattro.

Micleta.

Recipe corticum myrobalanorum citrinarum, chebularum, emblicarum, belliricarum indarum, an. drac. 2. & semis, seminum nasturtij, cumini, anisi, feniculi, ammios, carui, an. drach. 1. & semis. Primò omnes myrobalanorum cortices confracti, & reliqua integra modico aceto inspersa humectentur horis duodecim, deinde in vase vitreato exsiccentur, & torreantur posta puluerizentur, & manibus oleo rosaceo omphacino illitis perfricentur, demum adde subsequentia spodij, b dausliorum, mastices, gummi arabici, sumach. an. drac. 1. & gran. 15. Omnia postremo in puluerem redacta syrupi mirtini, quadruplo excipiantur, & conficiatur electuarium.

A far la Micleta.

Piglia scorze di mirobolani citrini, chebuli, bellirici, e li mirobolani, emblici, & indi, di ciascheduno dramme due, e mezza, semi d' alegretto, di cimino, d'anesi, di finocchio, d'ammi, e di carui, di ciascheduno dram. vna, e mezza. Prima tutti li mirobolani confratti, e le altre cose sane bagnate con vn poco d' accetto si lascino per spatio di dodeci hore, poi si secchino in vaso vitreato, e si abronzolino, & bruscate si poluerizzino, & si maneggino con le mani onte con l'olio rosato onfacino, poi aggiongerai le cose seguenti, cioè spodio, balausti, mastice, gomma arabica, summaco, di ciascuno dram. 1. & gran. 15. Vltimamente ogni cosa ridotta in poluere si metti con siroppo mirtino à quattro doppij, e se ne facci Elettuario.

Quando si vorrà fare la compositione della sudetta micleta, primieramente si pisteranno li mirobolani grossamente leniti con vna portione di olio rosato onfacino, poi s'infonderanno in aceto forte, e bianco, quanto sieno bagnati per spatio di dodeci hore, dentro di vn tegame di pietra vetriato, poi si porranno sopra la brascia, e si maneggiaranno continuamente con la spatola, fin che sieno ben secchi, per poterli ridurre in poluere, che habbino mutato il colore loro naturale. Si pigliaranno poi li sudetti semi, e si metteranno in vn'altro tegame con quantità di aceto, quanto sieno bagnati per spatio di dodeci hore, e poi si metteranno ad asciuttare al fuoco, con l'istesso tegame, maneggiandoli, fin che saranno secchi, e poi se ne farà poluere insieme con li sudetti mirobolani, aggiongendoci li balausti, & il summaco. Si pigliarà poi la sudetta poluere, mescolandosi con lo spodio preparato, col mastice, e con la gomma arabica, ma che sieno prima poluerizzati separatamente. Finalmente poi con la quantità sudetta del siroppo mirtino, se ne formi elettuaro.

NOVA AGGIVNTA.

LA nostra ricetta è compita, ma a quella del Mirepsio, del Fuchsio al num. 200. mancano il Nasturtio, il Carui, & la Mastice, & sono aggionti il finocchio, il Carnabadio, il Cardamomo, ma doue si legge Gardamomi, si deue porre Cardami cioè Nasturtio, come anco nell'Antidotario Bolognese. Nell'altro testo di Nicolò tradutto dal Regino sono di Nasturtio dr. 2. Mirob. Emblici, e di Bellirici, an. dramme 2. & vi manca la mastice, il Salernitano mette di Nasturtio dramma mezza, di Bellirici, & d'Embl. an. dram. 2. Così anco variano l'altri Antidotarij, il Fiorentino, il Calestano, il Dessenio, il Melichio, e'l Santino hanno di Emblici, di Bellirici, & di Nasturtio. an. drac. 2. Francesco d'Alessandro di Embl. & Bellir. an. drac. 2. il Cordo fà il simile, ma pone di Nasturtio dram. 2. e mezza, & è seguitato da Buderone. Per i Balausti si deue mettere li fiori doppij, Dioscoride dice, che sono i fiori del Granato saluatico, ma li fiori de i granati domestici, a quali sogliono adoprare i nostri Speciali, non sono Balausti, ma da Dios. son chiamati citini.

De i mirobolani le scorze si deuono prendere, & io auerto, che qui Nicolò, il Calestano, & Buderone abruscino semplicemente i mirobolani senza metterli nell'aceto, & il Mirepsio dice chiaro, *Semina macerentur die, ac nocte in aceto*. Ne Mesue parlando della correttione de i mirobolani fà mentione dell'aceto, & quando

do Nicolò ordina i mirobolani, sempre aggionge *vstorum*, & dell'aceto parla dopo i semi, i quali vogliono esser bagnati d'aceto, ne meno il Seruitore vsa l'aceto, quando vole assare i mirobolani, ma il nostro Collegio, il Ceccarelli, il Cordo, il Dessenio, Plateario, & alcuni altri li mettono con li semi nell'aceto, il Melichio, Santino, e gli Augustani li coceno prima nel vino di cotogni, per farli più astrengenti, & veramente fà così il Seruitore, quãdo vole arrostire li mirabolani, per vsarli nelli flussi di sangue, e per le morici, ne io biasmo, se si bagnino con vn poco di aceto, il Melichio, Santino, e'l Calestano doppo che hanno bagnato con l'aceto i mirobolani, & disseccati, auante l'arostiscano l'ongono con l'oliorosato, & così fà il Seruitore, ma il Collegio nostro, il Bolognese, il Fiorentino, il Cordo, il Dessenio, il Placotomo, Buderone, e l'altri non vsano l'olio rosato se non nel fine alle polueri, & tale è la mente dell'Autore, onde il nostro Ceccarelli vngendo li mirobolani auanti l'infonda nell'aceto non fà bene, prima perche doppo che sono vnti con l'olio, non ponno riceuere l'aceto, secondo perche abrusciati così vnti rendono cattiuo odore, & finalmente perche non intese Nicolò.

Douete dunque sapere, che Nicolò doppo hauer fatto tutte le polueri delle cose abrusciate, cioè delli semi, e delli mirobolani, le imbeuera con l'olio, e disecca più volte, e le maneggia con le mani, dicendo chiaramente. *Postea assata, & exquisitè leuigata, cum Oleo Rosaceo terantur multoties, donec rursus siccentur, & oleum ebibant. Contritio autem ipsa cum manibus fiat, postea ipsa comisceantur*, cioè si meschino tutte le polueri con il Siropo, e così apunto Buderone, doppo hauer à parte poluerizzato lo spodio, la mastice, e la gomma, & messe tutte le polueri nel mortaro; vi aggionge l'olio rosato, & longo tempo con il pistello, o trà le due mani le và maneggiando, & finalmente con il Siroppo mirtino ne forma il Lettouaro, il Mirepsio aggionge anco: *Irrigata, & diligenter subacta decoquantur exiguo, ac tenui igne, postea ab igne amoueantur, & tepida in vase recondantur*, cioè vole, che bollano anco vn pochetto con il detto siroppo.

Adoperamento.

E'Questa Micleta astringente, onde gioua a tutti i flussi del ventre, alla disenteria, alla Lienteria, alla Celiaca, e principalmente al flusso delle Homorroidi, risolue anco il flato, onde gioua al rugito, & alle tersioni del ventre, auuertendo, che se questi mali procedono da frigidità, & humori viscosi, non vale, ma solo per causa d'humori biliosi.

Il Mirepsio ne dà dram.3. con il decotto di piantag. di Poligono, di sumaccho, di consolida maggiore, & di grani di mortella, il Salernitano la vsa con acqua tepida la mattina, la sera, & a mezzo giorno. Il Plateario ne ordina vn'oncia, & l'Antidotario Bolognese la dà dalle due dramme insino ad vn'oncia, il Montagnana dalle sei dramme insino ad vn'oncia.

Si può questa compositione anco adoperare nelli Clisteri, & nelli Empiasti sopra il corpo, alle morici s'applica liquefatta con acqua rosa, & con bambace bagnata.

Philonium Romanum Nicolai.

R*Ecipe piperis albi, hyosciami albi an. drac. quinque, opij, drac. duas, & semis, cassiæ ligneæ drac. vnam, & semis, sem. apij, euphorbij, mirrhæ, castorei, an. drach. vnam, Petroselini macedonici, fœniculi, dauci, cretici, an. scrup. duos, & gran. quinque, croci, drac. semis spicæ nardi, zedoa-*

A far la Micleta.

PIglia scorze di mirobolani citrini, chebuli, bellirici, e li mirobolani, emblici, & indi, di ciascheduno dramme due, e mezza, semi d' alegretto, di cimino, d'anesi, di finocchio, d'ammi, e di carui, di ciascheduno dram. vna, e mezza. Prima tutti li mirobolani confratti, e le altre cose sane bagnate con vn poco d' accetto si lascino per spatio di dodeci hore, poi si secchino in vaso vitreato, e si abronzolino, & bruscate si poluerizzino, & si maneggino con le mani onte con l'olio rosato onfacino, poi aggiongerai le cose seguenti, cioè spodio, balausti, mastice, gomma arabica, summaco, di ciascuno dram. 1. & gran. 15. Vltimamente ogni cosa ridotta in poluere si metti con siroppo mirtino à quattro doppij, e se ne facci Elettuario.

Quando si vorrà fare la compositione della sudetta micleta, primieramente si pisteranno li mirobolani grossamente leniti con vna portione di olio rosato onfacino, poi s'infonderanno in aceto forte, e bianco, quanto sieno bagnati per spatio di dodeci hore, dentro di vn tegame di pietra vetriato, poi si porranno sopra la brascia, e si maneggiaranno continuamente con la spatola, fin che sieno ben secchi, per poterli ridurre in poluere, che habbino mutato il colore loro naturale. Si pigliaranno poi li sudetti semi, e si metteranno in vn'altro tegame con quantità di aceto, quanto sieno bagnati per spatio di dodeci hore, e poi si metteranno ad asciuttare al fuoco, con l'istesso tegame, maneggiandoli, fin che saranno secchi, e poi se ne farà poluere insieme con li sudetti mirobolani, aggiongendoci li balausti, & il summaco. Si pigliarà poi la sudetta poluere, mescolandosi con lo spodio preparato, col mastice, e con la gomma arabica, ma che sieno prima poluerizzati separatamente. Finalmente poi con la quantità sudetta del siroppo mirtino, se ne formi elettuaro.

NOVA AGGIVNTA.

LA nostra ricetta è compita, ma a quella del Mirepsio, del Fuchsio al num. 200. mancano il Nasturtio, il Carui, & la Mastice, & sono aggionti il finocchio, il Carnabadio, il Cardamomo, ma doue si legge Cardamomi, si deue porre Cardami cioè Nasturtio, come anco nell'Antidotario Bolognese. Nell'altro testo di Nicolò tradutto dal Regino sono di Nasturtio dr. 2. Mirob. Emblici, e di Bellirici, an. dramme 2. & vi manca la mastice, il Salernitano mette di Nasturtio dramma mezza, di Bellirici, & d'Embl. an. dram. 2. Così anco variano l'altri Antidotarij, il Fiorentino, il Calestano, il Dessenio, il Melichio, e'l Santino hanno di Emblici, di Bellirici, & di Nasturtio. an. drac. 2. Francesco d'Alessandro di Embl. & Bellir. an. drac. 2. il Cordo fà il simile, ma pone di Nasturtio dram. 2. e mezza, & è seguitato da Buderone. Per i Balausti si deue mettere li fiori doppij, Dioscoride dice, che sono i fiori del Granato saluatico, ma li fiori de i granati domestici, a quali sogliono adoprare i nostri Spetiali, non sono Balausti, ma da Dios. son chiamati citini.

De i mirobolani le scorze si deuono prendere, & io auerto, che qui Nicolò, il Calestano, & Buderone abruscano semplicemente i mirobolani senza metterli nell'aceto, & il Mirepsio dice chiaro, *Semina macerentur die, ac nocte in aceto*. Ne Mesue parlando della correttione de i mirobolani fà mentione dell'aceto, & quando

do Nicolò ordina i mirobolani, sempre aggionge *vstorum*, & dell'aceto parla dopo i semi, i quali vogliono esser bagnati d'aceto, ne meno il Seruitore vsa l'aceto, quando vole assare i mirobolani, ma il nostro Collegio, il Ceccarelli, il Cordo, il Dessenio, Plateario, & alcuni altri li mettono con li semi nell'aceto, il Melichio, Santino, e gli Augustani li coceno prima nel vino di cotogni, per farli più astrengenti, & veramente fà così il Seruitore, quãdo vole arrostire li mirabolani, per vsarli nelli flussi di sangue, e per le morici, ne io biasmo, se si bagnino con vn poco di aceto, il Melichio, Santino, e'l Calestano doppo che hanno bagnato con l'aceto i mirobolani, & diseccati, auante l'arostiscano l'ongono con l'oliorosato, & così fà il Seruitore, ma il Collegio nostro, il Bolognese, il Fiorentino, il Cordo, il Dessenio, il Placotomo, Buderone, e l'altri non vsano l'olio rosato se non nel fine alle polueri, & tale è la mente dell'Autore, onde il nostro Ceccarelli vngendo li mirobolani auanti l'infonda nell'aceto non fà bene, prima perche doppo che sono vnti con l'olio, non ponno riceuere l'aceto, secondo perche abruscati così vnti rendono cattiuo odore, & finalmente perche non intese Nicolò.

Douete dunque sapere, che Nicolò doppo hauer fatto tutte le polueri delle cose abruscate, cioè delli semi, e delli mirobolani, le imbeuera con l'olio, e disecca più volte, e le maneggia con le mani, dicendo chiaramente. *Postea assata, & exquisitè leuigata, cum Oleo Rosaceo terantur multoties, donec rursus siccentur, & oleum ebibant. Contritio autem ipsa cum manibus fiat, postea ipsa comisceantur*, cioè si meschino tutte le polueri con il Siropo, e così apunto Buderone, doppo hauer'a parte poluerizzato lo spodio, la mastice, e la gomma, & messe tutte le polueri nel mortaro; vi aggionge l'olio rosato, & longo tempo con il pistello, o trà le due mani le và maneggiando, & finalmente con il Siroppo mirtino ne forma il Lettouaro, il Mirepsio aggionge anco: *Irrigata, & diligenter subacta decoquantur exiguo, ac tenui igne, postea ab igne amoueantur, & tepida in vase recondantur*, cioè vole, che bollano anco vn pochetto con il detto siroppo.

Adoperamento.

E'Questa Micleta astringente, onde gioua a tutti i flussi del ventre, alla disenteria, alla Lienteria, alla Celiaca, e principalmente al flusso delle Homorroidi, risolue anco il flato, onde gioua al rugito, & alle tersioni del ventre, auuertendo, che se questi mali procedono da frigidità, & humori viscosi, non vale, ma solo per causa d'humori biliosi.

Il Mirepsio ne dà dram.3. con il decotto di piantag. di Poligono, di fumaccho, di consolida maggiore, & di grani di mortella, il Salernitano la vsa con acqua tepida la mattina, la sera, & a mezzo giorno. Il Plateario ne ordina vn'oncia, & l'Antidotario Bolognese la dà dalle due dramme insino ad vn'oncia, il Montagnana dalle sei dramme insino ad vn'oncia.

Si può questa compositione anco adoperare nelli Clisteri, & nelli Empiastri sopra il corpo, alle morici s'applica liquefatta con acqua rosa, & con bambace bagnata.

Philonium Romanum Nicolai.

R*Ecipe piperis albi, hyosciami albi an. drac. quinque. opij, drac. duas, & semis, cassiæ ligneæ drac. vnam, & semis, sem. apij, euphorbij, mirrhæ, castorei, an. drach. vnam, Petroselini macedonici, fœniculi, dauci, cretici, an. scrup. duos, & gran. quinque, croci, drac. semis spicæ nardi, zedoa-*

riæ, pirethri, an. gran. 15. mellis optimi despumati quadruplum. Confice Electuarium.

A far il Filonio Romano di Nicolò.

PIglia pepe bianco, iusquiamo bianco di ciascheduno dra. 5. oppio dram. 2. e mezza, cassia in legno dram. 1. e meza, seme d'appio, euforbio, mirra, castoreo, di ciascuno dram. 1. petrosollino macedonico, seme di finocchio, e dauco cretico, di ciascuno scrop. doi, e gra. 5. zaffarano dramma mezza, spico nardo, zedoaria, pilatro di ciascheduno gran 5. mele buono spumato à quattro doppij, se ne facci Elettuario.

Mentre si vorrà comporre il sudetto filonio, si pigliarà l'opio, l'euforbio, il castoreo, la mirra, e il zaffarano, e ciascheduno di loro si pistarà, fin che sia ridutto in poluere. Il restante poi, che sarà ben triturato, si mescolarà ogni cosa insieme, e con la sua propria dose del mele spumato, li si darà il suo conueniente corpo, e non si vsi per sei mesi.

NOVA AGGIVNTA.

QVesta ricetta parmi la più corretta di quante ne hò lette, perche Nicolò Alessandrino al num. 77. e'l Salernitano non vsano l'Euforbio, la mirra, & il Castorio, e del zaffarano il Salernitano mette solamente scropolo mezzo, se bene dicono, che alcuni aggiongono di cinnamomo dram. 1. e mezza, d'Euforbio, e di Costo. an. dram. 1. l'Alessandrino si scorda dell'oppio, l'Antidotario Fiorentino fà la ricetta con la detta aggiunta, & differisce dalla nostra nel peso del zaffarano, & pone il costo in vece del Castoreo, & lascia la mirra, il Bolognese è con noi, ma mette di zaffarano mezzo scropolo, il Cordo con Coudebergo non mette la mirra, ne il castoro, ma d'Eforbio, & di Costo dram. 1. a questa ricetta Buderone aggionge di Cinnamomo dram. 1. e mezza, & mette il Costo per la mirra, e'l Castorio, & del zaffarano scrup. mezzo, il Renodeo, e Francesco di Alessandro variano a lor modo tutti li pesi, & per petrosello Macedonico il Vercellese scriue l'Olusatro.

Del mele il Cordo, Buderone, e'l Vercellese ne mettono tre volte più, il nostro Collegio ne vole quattro parti, conforme hà fatto nell'altri Elettuarij, ma secondo il mele si deue anco variare la dose nel medicamento, che si dà, ne si deue pigliare questo oppiato, se non doppoi sei mesi, che è stato composto, e per esser la poluere dram. 22. scrup. 1. si piglierà di mele onc. 10. dram. 5. scrup. 1.

Adoperamento.

E' Medicamento assai caldo, se bene riceue dell'Oppio, & dell'Iusquiamo, onde il Renodeo scriue, che alcuni per hauer riceuto ne i Clisteri dram. 1. & mezza di questo Filonio haueuano sentito vn grand'ardore nel fondo del ventre, e nell'intestino retto, & che ingiottito infiamma le fauci: Dunque se così è, noi lo daremo solo nelli affetti freddi come consiglia il Plateario, & per tale effetto vien da Nicolò lodato, & lo dà alla tosse flemmatica con del vino, & acqua melata, alla palmonia, alla pontura con acqua melata, allo sputo del sangue con il sugo del poligono, ne gioua, a chi hà sparso il fele, alla indigestione dello stomaco, alla Celiaca, & ferma il vomito dato con acqua, & aceto, vale alli dolori del fegato, della milza, & delli reni, delle budelle, & in particolare alli dolori colici, è bono al singul-

gusto, alla Vertigine, alla difficoltà di rifiatare, & alli mali della vessica, auertendo, che i detti morbi siano cagionati dalla pituità, & non dalla collera.

Nicolò scrisse, che se ne pigliaua alla grãdezza di vna faua d'Egitto. l'Antid. Bolog. ne ordin. darm. 1. Hor dunque se l'ingredienti pesano dram. 106. & scrup. vno, facciamo conto, che l'Elettuaro resti di dramma 100. in circa, se spartiremo le dramm. 2. e mezza, cioè grani 180. d'oppio in cento parte, vederemo, che vna dramm. di questo philonio non tiene manco doi grani intieri di oppio, onde sicuramente ne potemo dare vna dramma, & vn poco più. Nicolò lo daua à beuere dissoluto con qualche liquore, noi l'vamo dare in bocconi, & nelli Clisteri.

Philonium Persicum.

Recipe piperis albi, hyosciami albi, an. drach. 20. oppij, terræ sigillatæ, an. dram. decem, lapidis hæmatitis, croci, an. drac. quinque, castorei, spicæ nardi, ephorbij, pyrethri, margaritarum, charabe, zedoariæ, doronici, trochiscorum ramich, an. drach. vnam, camphoræ, scrup. vnum, mellis rosati optimi, quadruplum. Paretur electuarium, vt artis est.

A far il Filonio Persico.

Piglia pepe bianco, seme di iusquiamo bianco, di ciascuno dram. 20. oppio, terra sigillata, di ciascheduno dram. 10. pietra ematite, saffarano, di ciascheduno dram. 5. castoreo, spiconardo, euforbio pilatro, perle, carabe, zedoaria, doronici, trochisci di ramich, di ciascheduno dram. 1. camfora scrop. 1. mele rosato perfetto à quattro doppij, e si facci Elettuaro.

Si pigliarà l'oppio, la terra sigillata, la pietra ematite preparata, il zaffarano, il castoreo, l'euforbio, li trochisci di ramich, la canfora, la carabe preparata, e le perle preparate, ciascheduna cosa si poluerizzarà separatamente, e gl'altri ingredienti si pisteranno insieme, e doppo che saranno mescolati tutti con la debita quantità di mele rosato semplice, gli si darà bona cottura, accioche habbia corpo di Elettuario, fermentandolo come gli conuiene, e non si vsa per spatio di sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

La Riccetta del Filonio Persico è tratta da Mes. nel cap. del sputo del sangue, la mette anco Auic. nel suo Antidot. ma alterata, & è questa R. di pepe bianco di seme di Iusquiamo bianco an. dramm. 20. d'opio di terra sigillata. an. dr. 10. di zaffaranno dra. 5. d'euforbio, di spica, di piretro an. dra. ij. di castoreo dramm. 1. di zeduaria, di doronico, di margarite non perforate, di moschio, an. dra. meza, di canfora la sesta parte, e meza d'vna dr. mele q. 6. ma nella nostra ricetta di Mesue nel bel principio discordano gli Autori, perche nel testo di Mesue si legge R. Papaueris albi, & così vogliono, che si faccia il Cordo, i medici di Colonia, i Fiorentini, Melichio, Santino, Piacotomo, & altri, e la ragione è, che il testo di Mesue è chiaro, e non si deue mutare senza ragione, e'l papauero è atto per il sputo del sangue, al che si loda questo Filonio, ne hà bisogno del pepe per correttiuo dell'oppio, perche alla ricetta di Gal. è aggiunto il castorio, che è proprio correttiuo del oppio. Dall'altra parte il nostro Colleg. il Bolog. i Mantouani, i Frati, Calestano, Fuchsio, Coderbegio, Büderone, Borgarucci, Francesco di Alessandro il

il Calestano, e Siluio mettono il pepe bianco, questa variatione non è di poco momento, perche con il pepe la composition è molto più calda, e meno astringente, e saporifera. Ma se noi consideramo bene, trouaremo, che il Filonio persico è il Filonio Tarsense composto, essendo i pesi, e l'ingredienti l'istessi solamente, Mes. aggiunge al oppio per compagno la terra sigillata, al zaffarano la pietra hematite, al terzo peso aggionge il castorio, margarite, la carabe, la zedoaria, i doronici, e li trocischi, e di più la canfora, dunque perche Gal. & Auic. mettono il pepe, si deue credere, che vada anco in quello di Mes. Sedenegi si legge nel testo di Mes. il che interpretano tutti pietra hematite, se bene alcuni hanno pensato, che sia il seme della canapa, ma nelle additioni di Mes. al cap. del Filonio nella ricetta del Filonio Persico è scritto satharagi, e non sedenegi, cioè tapsia, e di canf. onc. 1. credo per errore del trascrittore. Leggo anco nel Cordo stampato in Napoli di canfora dram. 1. forse errore del Correttore.

Adoperamento.

NOn solo, come Narcotico, & oppiato è atto questo Filonio à fermare li flussi; ma anco come astringenteo: onde ferma secondo Mes. & Auic. tutti li flussi di sangue, & prima se viene dalla bocca, ò sia con tosse, o senza, ferma il sangue, che esce dalle morici, o dalli intestini, & è mirabile à i flussi di sangue delle donne con dolori, di più Mes. & Auic. lo lodano per le donne grauide, alle quali vengono le purghe, perche conserua il feto nella matrice, ristringendo la bocca d'essa, & prohibendo, che non si rilassi, ed apra per humori flemmatici, o per il vento nelle matrice contenuto, quale risolue, di più aggionge Auicen. che acuisce l'intelletto, & eccita l'appetito, vale anco al vomito del sangue, & all'vrina sanguinolenta, e consolida le piaghe, e le ferite, che gettano sangue, leua anco i dolori da tutte le parti, e fà dormire, se bene più debolmente, che il Tarsense.

La sua dose, secondo Mes. è mezza dra. insino ad vna con il sugo di piantaggine, ò con acqua rosa, e vino puro, e perche le polueri pesano dram. 79. & scrup. 1. & il quadruplo del mele è dr. 317. & scrup. 1. cioè lib. 3. onc. 3. e meza, tutto il composto sarà in circa al peso di lib. 4. onc. 1. dram. 2. scrup. 1. mà per il calo mettiamo lib. 4. cioè oncie 36. o diuidendo l' oppio in tante parti trouaremo gra. xv. per vn'onc. di Filonio, il modo di vsarlo era anticamente dissoluto con qualche liquore appropriato; ma hora l'vsano in bocconi, ma si può infondere nella matrice, & per i clisteri dissoluto con sugo di piantaggine, & il simile, così anco si può impiastrare sopra le ferite, & mettere sopra l'Emorrodi, & nelle narici.

Philonium Tarsense ex Galeno.

R*Ecipe piperis albi, hyoscyami, an. drach. viginti, opij, drach. decem, croci, drach. quinque, pyrethri, euphorbij, Spicænardi, an. drach. vnam, mellis despumati, quadruplum. Confice electuarium, vt decet.*

A far il Filonio Tarsense di Galeno.

PIglia pepe bianco, seme di iusquiamo, di ciacheduno dramme vinti, oppio, dramme dieci, zaffarano dramme cinque, pilatro, euforbio, spiconardo, di ciascheduno dram. vna, mele spumato à quattro doppij, se ne facci Elettuario.

Mentre si vorrà comporre il Filonio Tarsense, si farà elettione del seme di iusquiamo bianco, del resto poi si osser-

osseruarà la trituratione detta poi dianzi nel Filonio persico. E con la dose del sudetto mele se ne farà Elettuaro, e non si vsa per sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

FV' ritrouata questa compositione da Filone Tarsense, la descrittione della quale hà preso il Colleg. Rom. dal fonte, cioè da Gal. al lib. 9. del comporre li med. al cap. 4. ò per dir meglio dell'istesso Filone, che in versi la descrisse, & questa istessa si legge in Paolo al lib. 7. cap. 11. in Aet. ò al serm. 9. c. 32. in Marcello, cap. 22. & la fanno comporre i Medici Fiorentini, & i Bolognesi. Ma Mesue in vece dell'euforbio ò mette il castoreo, & è seguitato da Calestano, Dessenio, Melichio, Santino, Vercellese, Placotomo, & altri. Et dice Mes. che alcuni v'aggiongo- di muschio vn scrup. il che fà Auicen. nel Filonio persico; ma al Tarsense aggiunge di castoreo, di zedoaria, di doronici, di perle non perforate, & di Sel. an. dr. 1. il Fernelio seguita Gal. ma v'aggionge di mirra, di castor. an. dram. 1.

Circa lo spico nardo vn dubbio moue il Costeo nel com. del Filonio di Mes. se veramente Filone volesse il nardo d'India, ò di Candia, perche scrisse.

Et drachmam dicta falso radicis ab ipsa.
Terra, Pisseoque Ioue clara manet.

Et Gal. nel com. dice, che Filone *vult eum creticum esse*. Dunque non vole il nardo d'India, ne la spica nardi, la quale non nasce in Candia, & qual sarà altro il nardo cretico, che il phù di Diosc. detto da esso nardo saluatico. Galeno al certo se imbroglia, e con Filone dice: *Quam radicem falsò dictam appellat quandoquidem spica nardi vere nominatur*. Ma al 1. dell'Antidot. al cap. 14. scrisse. *Quam ex eo, quia spica figuram imitetur, Nardi spicam nominant, quamuis radix sit.* Hor dunque se è radice, come falsamente si dice radice dall'altra parte Filone vole quel semplice, che falsamente si chiama radice, e quel nardo, che in Candia nasce, a cui, & a se stesso poco di poi Galeno contradice con queste parole. *Verum creticum nardum inijcere non oportet, neque omnino eam, quæ apud nos nascitur, quam montanam, & herbam narditem magis, quam nardum appellant. Est igitur cretica nardus optimum pharmacum, efficiens quæcumque etiam Indica nardus solet, verum ab ipsa viribus deficit, velut etiam à celtica montana.* Ma se questa cretica è ottima, e se Filone vol'il nardo, come confessa Gal. istesso, perche poi non vole, che si ci metta? Forse sarebbe stato meglio dire, che Filone vole il nardo d'India, e che diceuano bene quelli, che interpretauano Filone del nardo d'India, come racconta Gal. il che si conferma, perche Androm. apportato poco di poi da Gal. descriuendo quest'Elettuaro sotto nome di *Colica admirabilis qua vtor, & ad volulosos, & qui stercus sursum eucmunt in magnis doloribus*, mette spica nardi, come fanno anco tutti l'altri, & faremo noi. Et di Galeno si potrebbe dire, che oue scrisse, *Cretica nardus*, si douesse intendere celtica, & che la prohibisca, perè che mezzana trà l'indica, e la montana, e tre sorte ne suole numerare Gal. come fà al 1. del com. med. cap. 5. *Si quis pro diuitibus velit ea parare inijciendam esse Nardum Indicam, Celticam, & montanam,*

Iusquiamo, s'intende il bianco, del mele ne pigliaremo il quadruplo con Mesue, Calestano, Melichio, Santino, Francesco d'Alessandro, e 'l Dessenio, ma il Cordo ne hà voluto mettere il triplo.

Adoperamento.

QVesto Filonio, e mirabile, & efficacissimo per sedare tutti li

grandi, e mortali dolori di qualsiuoglia parte, come del stomaco, delli Hipocondrij, del fegato, della milza, del petto, de i reni, della matrice, dell'intestini, & colici, & anco delli denti, cagionati però da humori (come dice, Mesue) freddi, e crudi, o da flato, ò da ambedue, ne si deue dar orecchie al Siluio, il quale per l'oppio tenendo questo Filonio di complessione assai fredda, pensa, che gioui solamente alli mali scritti, quando dipendono da intemperie calda, & da humori biliosi, ma Gal. 11. meth. c. 1. loda il Filonio più per mali freddi. vale anco il Filonio alla tosse all'asma, alla pontura cattiua, alli tabidi, ò tisici, al dolore, & al tremore del core, alla nausea, al vomito, al singulto, al sputo, & al vomito di sangue, all'Hidropisia, alla difficultà d'orinare, all'itterritia, alla dissentiria, e ferma tutte le flussioni, anco con pericolo di suffocatione.

Auic. lo dà alla grandezza d'vn cece ma Paolo Egineta scriue, che si da alli putti alla grandezza d'vn cece, a quelli, che sono deboli alla grandezza d'vn faua piccola, & alli grandi, & robusti come vna nocchia, noi se ne daremo vna dram. conterra tre grani d'oppio.

Gli antichi lo dauano dissoluto con qualche liquore, così Attuario lo da allo sputo del sangue, all'Hidropisia, con la Posca, o Marcello alla disenteria, & ambedue lo danno con l'orzata alla tosse, & alli tisici, con acqua melata al singulto, alla tosse secca, alli itterrici, alla pontura, & all'asma con l'aceto squillitico, alla milza con il decotto de' rami delli cappari, alla difficultà dell'vrina con il decotto dell'appio, al vomito con il sugo dell'hipocistide, & vn poco di vino, e quando dogliono i denti Marcello lo mette intorno à quello, che dole, quando si mouono l'vsa con del vino astringente.

Quest'Antidoto come anco gl'altri oppiati non vole Gal. che si pigli se nõ dopo sei mesi, che sarà ben fermentato.

Requies Nicolai.

Recipe. Rosarum rub. violarum, an. drach. 3. opij, sem. hyosciami albi, sem. papaueris albi, corticum rad. mandragoræ, seminum scariolæ, lattucæ, portulacæ, psyllij, nucis moscatæ, cinnamomi, an. drach. vnam, & semis, santali albi, rubri, citrini, spodij, Tragacanthæ, an. scrup. 2. & gran. 5. mellis optimi despumati quadruplum.

A far la Requie di Nicolao.

Piglia rose rosse, viole di ciascuno dramme tre, oppio, seme di iusquiamo bianco, di papauero bianco, scorze della radica di mandragora, seme di scariola, di portulaca, de psillio, noce moscata, cinnamomo di ciascheduno dramma vna, e mezza, sandali bianchi, rossi, citrini, spodio, draganti, di ciascheduno scropoli doi, e grani 5. mele ottimo schiumato à quattro doppij.

Li sandali si pisteranno ciascuno di loro separatamente, con osseruanza di spruzarui alcune goccie di acqua rosa, e si passarà per settaccio sotilissimo, e poi, che sara pesata la sua propria dose, si accompagnarà con gli altri ingredienti, poluerizzati, poi secondo l'ordine solito, dandogli corpo con la quantità di mele detto di sopra, e non si vsa per sei mesi.

NOVA

NOVA ADDITIONE

IL Collegio Romano hà preso la ricetta della requie da Nicolò Salernitano, ma l'hà corretta, che doue è scritto di rose, e viole an. onc. 3. deue stare dram. 3. e doue è Malaconij è parola superflua, ha lasciato di zuccaro dra. 1. e mezza, che pare cosa à sproposito, douendo vnirsi con altro zuccaro, ò con il mele. Ma il Calestano, Melichio, Santino, & i Fiorentini hanno voluto seguitare à puntino il Salernitano, e per Meconij interpretano il papauero nero, il Mirepsio al c. 205. mette di rose, e viole, dra. vna, e mezza, di zenzeuero il simile, di zucchero candito dra. 1. e lascia i sandali citrini. Et hà seguaci, il Dessenio, e l'Antidotario Bolognese, anco il Placotomo aggiunge di zenzeuero dra. 1. e mezza, e lascia i sandali citrini, Buderone mette di zenzeuero dra. 1. e meza, e di zucchero cand. dram. 1. il Cordo di zucchero dram. 1. e meza, e poi per scrop. 2. e gran. 5. mette dra. 2. gran. 5. il Verc. scriue di zucch. dra. 1. e mezza, poi di zucchero cand. dram. 1. il Fernelio lascia l'oppio, perche li pare che non sia ben emendato senza i medicamenti caldi, al Collegio Romano è parso di lasciare il zenzeuero, perche il Salern. non lo mette, & è caldo.

L'Alessandrino con Giulebbe rosato vnisce le polueri, così anco Buderone, e Placotomo, perche douendo darsi à i febricitãti il Mele riscalda, ma gli altri vsano il mele, perche douendo conseruarsi più tempo, il mele conserua meglio le spetie, che il zucchero.

Il Cordo, il Fernelio, e 'l Vercell. mettono tre parte di mele. Il nostro Collegio il quadruplo, come hà fatto nell'altri Elettuarij, cioè lib. 1. e dram. 2. ma il Dessenio mette di mele onc. 8. e meza.

Nel tritare le spetie della requie, oltre il modo detto dal Ceccarello, si può far così graduatamente, prima pistare li sandali diligentemente sbruffandoli con qualche goccia d' acqua rosa, acciò la poluere non voli via, poi s'aggiongerà la scorza della mandragora, la cannella, la noce moscata, poco dipoi l'oppio (ò con il Dessenio liquefarlo con vn poco di vino) indi tutti li semi, e finalmente le rose, e le viole. Ma il Draganto, e lo Spodio deuono pestarsi à parte, e 'l Draganto ò si pesterà con il mortaro caldo, ò si dissoluerà con acqua rosa, poi se li darano tutte le poluerì, al fine il mele detto.

Adoperamento.

HA' preso il nome di Requie, perche fà riposare quelli, che nelle febri acute, & acutissime, nelle quotidiane, terzane, e quartane sono inquieti, facendoli dolcemente dormire. È vn Oppiata quasi fredda, perche contiene poche cose calde, è sicura, & si può dare in qualsiuoglia male acuto. Il Trincauellio al lib. 2. c. 9. del comp. i med. dice, che è stata composta per conciliare il sonno in quelle infermità, nelle quali i vapori caldi, & secchi fanno vegliare, come nelle terzane, & è tanto facile, & leggiero medicamento, che hanno ardire le nutrice di darlo a i putti, che lattano, quando la notte vegliano, & sono fastidiosi, il che se lo fanno temerariamente non lo loda. Ma per i dolori da causa fredda non è questa Requie valida non hauendo cosa contraria al flato, & alla materia grossa, se non la Cannella, & la noce moscata, valerà dunque solo à contemperare la mat. calda, & acre, & Andernaco scrisse, che tempera il calore del core.

Qui vorrei proporre alli Filosofi, che considerassero bene, se l'oppio è caldo, ò freddo, perche pare più sicura la Requie oue l'oppio è mischiato con medicamenti freddi, che il Filonio, che ri-

riceue tante cose calde, & vna dramma di Requie à penna contiene vn grano d'oppio.

La sua Dose (secondo Nicolò) è quanto vna castagna, noi ne potemo dare alli putti dramma mezza, alli grandi insino à due dramme, doppo la fermentatione di sei mesi il Plateario nel com. di Nicolò dice, che la sua Dose è vn'oncia nelle febre intermittenti, & nelle acute onc. viij. ma è errore, deue dire dramme, il Montag. la dà in fino à tre dramme.

Nicolò la dà nelli mali acuti disciol. ta con il siroppo violato, ò con acqua calda, ò con acqua di lattuca, alle quartane con il vino, & se qualcheduno abborrisce il pigliarla, la fà distemperare con il sugo di rose, ò con siroppo violato, & lo cola, ma opera più debolmente. Si può fare anco il siroppo facendo bollire le spetie in acqua, e nella colatura cuocendo il zuccaro à forma di siroppo, se ne può anco fare empiastro per le tempie dissoluendola con il latte per far dormire, il tempo di darla è vn pezzo doppo cena.

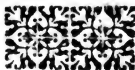
Theriaca Andromachi ex Galeno.

Recipe trochiscorum scyllliticorum, drach. quadraginta octo, trochiscorum è viperis, Opij, Piperis longi, Hedicroi magmatis, an. drach. vigintiquatuor. Rad. Iridis illyricæ, Rosarum rub. siccarum, Succi glycyrrhizæ, Sem. Napi satiui, Scordij, Opobalsami, vel balsimi Occidentalis, aut olei è sem. citrij, vel è nuce myristica, Cinnamomi, Agarici, an. drach. duodecim, Mirrhæ, Costi, Croci, Cassiæ ligneæ, Spicæ nardi, Schœnanti, Piperis nigri, Piperis albi, Thuris candidi, Dictam. Cretici, Rheupontici veri, aut Rhabarbari electi, Stoecbadis arab. Marrubij virentis, Petroselini macedonici, Calaminthæ, Teribintinæ legitimæ, Zingiberis, an. drach. sex, Radicum pentaphilli, Polij montani, Chamepityos, Amomi, Nardi celticæ, Stiracis Calamitæ, Mei, vel rad. Cyperi, Chamedryos, Phu, Terræ Lemniæ, Folij Malabathri, aut potius macis Chalcithidis vstæ, Gentianæ, Gummi Arabici, Succi Hypocisthidis, Carpobalsami, vel cubebarum, Anisi, Seseleos, Cardamomi, Sem. Fœniculi, Acaciæ, Seminum Thlaspios, Hyperici, Ammios, an. drach. quatuor, Sagapeni, Castorei, Aristolochiæ tenuis, Bituminis, Dauci, Opoponacis, Centauri minoris, Galbani, an. drach. duas, Vini optimi antiqui, & generosi, & subdulcis, aut eius loco cretici subdulcis, liquandis succis, & gummis, & alioqui toto antidoto ex arte conficiendæ lib. tres, & trientem, seu vncias quadraginta Mellis optimi non recentis despumati libras decem. Confice, vt artis est.

A far la Theriaca d'Andromaco di Galeno.

Piglia Trochisci di Squilla onc. sei, Trochisci di vipere, oppio, pepe longo, e dicroi di magmata, di ciascheduno onc. tre, radiche d'iride illirica, rose rosse secche, sugo di Liquiritia, seme di napo domestico, scordio, opobalsamo, ò balsamo occidentale, ò olio di seme di cedro, ò di noce moscata, cinnamomo, agarico di ciascheduno

no oncia vna, e mezza, mirra, costo, saffarano, cassia in legno, spico nardo, squinanto, pepe nero pepe bianco, incenso bianco, dittamo di creta, repontico vero, ò reobarbaro eletto, sticado arabico, marubio verde, petroselino macedonico, calamento, termentina legitima, zenzero, di ciascheduno dramme sei, radiche di cinque foglie, polio montano, chamepiti, amomo, nardo celtico, storace, calamita, meo, ouero radiche di ciperi, camedri, valeriana, terra lemnia, foglie di malabathro, ouero macis, chalciti brugiata, gentiana, gomma, arabica, sugo d'Ipocisthide, carpobalsamo, ouero cubebe, anisi, seseli, cardamomo, seme di finocchio, acatia, seme di tlaspi, ipericon, ammi di ciascheduno onc. mezza, serapino, castoreo, aristologia tenue, detta sarmentosa, bitume, dauco, opponaco, centaurea minore, & galbano di ciascheduno dramme due, vino bianco vecchio, grande, & alquanto amabile, ò in suo luogo, maluasia amabile onc. 40. & si liquefaccino le gomme, & li sughi, mele vecchio buono spumato libre dieci. Et fà la Theriaca secondo l'Arte .

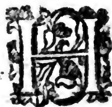


TRATTATO

DELL'APPARATO

DELLA THERIACA

E RAGIONE DELLI suoi Ingredienti.



HAVENDO ad esplicare quello, che con molta diligenza hò osseruato, per comporre la Theriaca nel modo, che conuiene, douerei estẽdermi in longo, e dir molte cose diffusamente, per esser questo antidoro dell'Eccellenza, ch'è, ma non l'hò giudicato à proposito, essendone stato scritto à bastanza da tante persone dotte, & esperimentate, e sopra tutto dal Sig. Andrea Bacci, Letor de' semplici dell' Alma Città di Roma, si come si potrà sempre vedere dalla sua opera nominata, Apparato della Theriaca, alla quale opera degna in vero di laude, e di stima, ancorche io mi rimetti, tutta volta accennerò per me stesso alcuni particolari necessarij per la ragione dell'arte, con dire insieme quello, che hà detto questo Eccellente Dottore, che gli huomini prudenti, & versati nella cognitione della natura, e più volte interuenuti all' apparecchio della Theriaca douerebbono solamente venire all' atto di simile compositione, & io considerato questo ricordo, se ben' educato, e nell'essercitio della Spetiaria in Roma, & sotto la disciplina de' principali huomini, c'habbia hauuto Roma, che essendo capo del mõdo, & de' virtuosi di tutte le professioni, si puol ancor dire, che sia il capo de Spetiali esperti, e singolari. E trouandomi presente più volte a comporre quest' Antidoto, dopò hauer-

hauerne discorso, non hò hauto ardire di comporlo, se non nell' età mia di 45. anni. E perche nelle nostre Campagne di Roma vi si ritrouano di molti semplici perfetti per tal bisogno, ne feci nota, per coglierli a suo loco, e tempo. E quelli, che di quante di bontà superano, ne scrissi a Venetia à Padroni affettionati, & in tal professione intelligenti, acciò me ne prouedesseto, si come fecero, che in vero gli ne restai con molt'obligo.

Detti principio in ciascheduna stagione à cogliere le cose necessarie, secondo la natura di ciaschedun semplice, e luoghi opportuni, a tal che per spatio d'vn'anno trouai quanto occorreua, con la preparatione, si in purgarli, come in seccarli. E che le radiche fussero ferme di scorza piana, e non grinza, li germogli, e i virgulti scelti vguali viui, e non poluerosi, li semi di buona scorza limpia, e non semolosi, i fiori con il suo color naturale, li sughi, lacrime, & altri liquori non brusciaticci, ma puri, & il tutto di buona sostanza, vigorosi del proprio odore, e sapore.

Hauuto ch'habbi il tutto l'an. 1605 feci la mia dispensa, & apparato publicamente per più giorni, acciò ciascheduno potesse vedere, & discorrere quel tanto gli occorreua, alla quale concorsero molti, e dalli Eccellenti Sig. Protomedico, Consiglieri, e buona parte de Medici del Collegio Romano, con gli Consoli del Collegio de'Spetiali fù visitata, & a capo per capo di ciaschedun semplice discorrendo, in fine il tutto fù approuato, e della qualità, & elettione in particolare si dirà appresso.

E per dar principio all'elettione delingredienti, in prima furono visitati li Trochisci di Scilla nuoui, e secchi conditionatamente, e fabricati de cipolle subbito colte nel mese di Luglio da i monti di Piperno con le note dell'Antidotario.

Trochisci di vipera non poluerosi sottili trasparenti, secchi diligentemente, di grato odore nelle Calende di Maggio composti di vipere Tusculane secondo l'Antidotario.

Trochisci Edicroi di spetie sottilissima asciutti, carichi di colore, fraganti d'odore custoditi in vaso di vetro ben chiuso, acciò se conseruassero le loro parti Aromatiche.

Pepe longo da Venetia non nero, non tarlato, intero, grande, e simile di color cineritio di bon odore, e di bonissimo sapore.

Oppio tebaico da Venetia non spremuto, non ruuido, non granelloso, graue, denso, amaro, solubile, sonifero e liscio.

Rose rosse Romane delli Giardini del monte Auuentino, delli cinque foglie di razza Napolitana, e non mature à fatto, purgate dalle sue onghie, di color purpureo, secche al forno diligentemente, con essergli restato il suo viuo colore.

Radiche d'Iride illirica da Venetia non tarlate, curte, nodose, rossigne di fuora, bianche di dentro, dure, dense, odorose, al gusto non acute, e bonissime.

Sugo di liquiritia fabricato di radiche delle campagne d'Ascoli colte nell'Autunno, non brusciaticcio, e condensato diligentemente, e di sapor soaue.

Seme di Napo Romano nell'Horti viminali, maturo, greue, di vago grosso, e simile, di color leonato negrigno, alquanto agro, & acuto.

Scordio Romano dalle campagne fuor della porta d'Enea de'monti con il fiore, seme, e foglia, senza la parte lignosa d'odor d'Aglio, e suo color naturale.

Oppobalsamo, in suo luogo il balsamo nero dell'indie venuto da Portogallo, viscoso di soaue odore con le sue esperienze.

Cinamomo la Cannella venuta da Venetia, fresca, colorita, di color ceneritio rossigno, sottile di Canna, grossa di scorza e ben raccolta, di canna doppia, liscia, d'odore Aromatico, di

sapor

sapor mordente, acuto, e graue, messa al peso doppio.

Agarico da Venetia la femina, bianco, raro, leggiero, frangibile dentro di se, le vene dritte, dolce al primo gusto, e poi amaro.

Mirra da Venetia, la lacrima trasparente, fragile, leggiera, grassa, acuta, acre, feruente, odorata.

Costo da Venetia il vero in pezzi grandi, denso, graue, d'odor violaceo.

Saffarano delle campagne di Cascia fresco, non frangibile, e non humido, colorito, facile a tengere, d'odor gagliardo, di sapor acuto, i capelli longhi, intieri, e pieni.

Cassia in legno da Venetia, grossa di scorza, sottile di fistula, di canna doppia, liscia di color rossigno, cupo, d'ottimo odore, e sapore, & alquanto viscoso.

Spiconardo da Venetia la radica in forma di spica fresca, odorifera, capillosa, e di colore rossignolionato, con qualche poco di terra odorosa, & odorata.

Squinanto da Venetia, la cima fresca, di sapor acuto, di color di paglia, che tiri al verde.

Pepe negro da Venetia gauro, graue, vniforme, pieno, di scorza sottile, e non troppo crespo.

Pepe bianco da Venetia, vniforme, bianco, liscio, e graue.

Incenso bianco da Venetia, maschio intero di lacrima, netto, lustro, tondo, e grasso di dentro.

Dittamo cretico da Venetia con le sue fronde bianche, languinose, fiorito, e fresco.

Reopontico vero di Leuante da Venetia, fresco, sincero, graue, le radiche longhette, picciole, mondate dalla scorza, nel colore simile al Reobarbaro, inodorato, di sapor astrettiuo, mucillaginoso.

Sticado Arabico da Venetia, fresco il fiore, in forma di spica grande, di sapore amaro, & acuto.

Marubio verde di Roma, dell'Orto Palatino, le foglie con il fiore, e seme odorifero, e color naturale.

Petroselino Macedonico da Venetia, il seme fresco, piccolo, purgato dalla sua lanugine, odorifero, amaro, e acuto.

Calamento Romano di monti fuora di porta Angelica, quando staua per fiorir le sue foglie d'odor acuto.

Termentina legitima, il Terebinto di Scio da Venetia, bianco, di splendor citrino, odorifero, e liscio.

Zenzero da Venetia, le radiche purgate dalla sua scorza, non tarlato bianco, di sapor acuto, & agro.

Radiche di Pentafilo, dette cinque foglie di Roma, fuor della porta Ostiense del mese d'Aprile colto ne i colli, netto esteriormente, e purgato dalla medolla.

Polio montano il Romano, colto fuor di porta Flaminia in colli sassosi, le cime bianche con fiori, e seme di graue, e grato odore, e di sapor amaro.

Camepito detta Iua artetica di Roma colta fuor della porta Settimia in loco campestre, i ramuscelli fioriti.

Amomo il Calamo aromatico vuale da Venetia, non tarlato, le radiche nodose longhe, bianchiccie, dense, piene, al gusto acute, e di grato odore, purgate dalla sua scorza, si come ci commanda il nostro Antidotario.

Nardo Celtico da Venetia di molte radiche dure, piene, difficili a rompere, fresche, senza fronde, con odor di spico nardo.

Storace calamita da Venetia in lacrima non furfurosa, non negra, ma biancheggiante, raggiosa, di color flauo, grassa, odorosa, con mantener il suo odore.

Meo colto del mese di Maggio, dalle montagne di Norcia, le sue radiche non tarlate, longhe, numerose, sottili, negreggianti, ponderose, di sapor dolce in principio, poi amare, & acute.

Camedri detta cerquignola di Roma colta fuor della porta Appia in luoghi campestri con cespugli piccioli con fronde, fiori, semi, & odorifera.

Phu radicha di valeriana minore, col-

colta del mese di Maggio, vicino alle montagne Reatine; non tarlata, soda di perfetto odore.

Terra Lemnia, il Bolo armenio Orientale vsuale da Venetia, di color rosso, frangibile, grasso, liquefabile, puro, e non terroso.

Folio malabatro, il Macis vsuale da Venetia, di color rossigno citrino, sottile, feruente, acuto, odorante, nel gustarlo amaretto, e costrettiuo, si come ci vien commandato dal nostro Antidotario.

Calciti arso, il Calcanto Romano sincero, arso con diligenza, col suo colore cinericio verdigno.

Gentiana la radica colta del mese di Maggio nelle montagne, nelli confini di Abruzzo, densa, piena, gialla, al gusto prima dolce, e poi amara.

Gomma Arabica da Venetia, pura bianca, netta, trasparente, & vermicolaria.

Succo d'Ippocistide di Roma, colto nelle campagne fuor de porta Aurelia, il fior colto dal Cisto, e cauato il succo con arte, condensato diligentemente, e non brusciaticcio.

Carpobalsamo da Venetia, le Cubebe vsuale con i suoi pedicozzi, piene, e di sapor acuto.

Anisi di Puglia, seme fresco, pieno, grosso, odorifero, non semoloso, al gusto acuto, e dolce.

Seseli il seme di Marsilia, fresco, di vaco grosso, grande, vguale, alquanto aspro, di color negregiante.

Cardamomo il minore da Venetia, di sapor acuto, odorato, fresco, denso, subamaro, & non amaro.

Seme di finocchio di Roma colto nelle campagne fuor de porta Prenestina del mese di Nouembre, sincero, maturo, vguale, pieno, odorato, & agro al gusto.

Accatia di Roma fatta conforme, all'Antidotario, condensata con diligenza non brusciaticcia, colta di Luglio nelle campagne fuor della porta Colatina, nelli confini della Sabina.

Seme di Talaspi da Venetia, negregiante, e non rotondo, piccolo, e di sapor acuto.

Ipericon di Roma, colto fuor della porta Tiburtina, li suoi capitelli con suoi fiori, e seme di color d'oro.

Ammi da Venetia, il seme di Leuante nouo, di sapor acuto, e d'odor simile all'Origano.

Sagapeno detto Serapino da Venetia, la sua lacrima dura, di granelli minuti, del color di Mirra rossigna di fuora, bianca di dentro, pura, netta, di sapor acuto, e amaro.

Castoreo da Venetia ceraginoso, circondato intorno di più naturali tuniche, d'odor graue, e fastidioso, al gusto mordace.

Aristologia tenue, detta Sarmentosa, radica sottile, la Romana colta del mese di Maggio nelle campagne fuor di porta Quirinale, è preparata con hauerli leuata la sua medolla, secca diligentemente, & odorifera,

Bittume il giudaico da Venetia, negro, purpureo, frangibile, li suoi pezzetti splendenti.

Dauco da Venetia, il seme bianco, peloso, d'odor soaue, & al gusto acuto.

Oppoponaco da Venetia in goccia, di color per di fuora giallo, di dentro bianco, d'odor graue, e sapor dispiaceuole.

Centaurea minore vera la Romana colta fuor di porta Nomentana, le cima con le sue foglie, e fiori.

Galbano da Venetia in lacrima in granelli tondi, netto, ne humido, ne secco, d'odor, e sapor fastidioso.

Vino falerno, detto Maluasia di candia da Venetia, vecchia, immutabile, di sapor soaue, & amabile.

Mele di cola di Roma colto nelle campagne delle Lumiere, di sapor dolcissimo, acutissimo, di color flauo, di buon'odore, liscio, e tenace.

Doppo fatta l'elettione dell'ingredienti, venni alla trituratione, e diedi principio alli Trochisci de vipera, e comincia ti a pistare, aggionsi quelli di Scilla, e di mano in mano le cose

più

più dure, poi le mediocri, & in fine quelli di poca tritura secondo la regola della trituratione, detta nell'Aurea Alessandrina, con dargli poco a poco la mirra, che per la grassezza sua accompagnata con l'ontuosità delli semi operorno, che le spetie non esalorno con hauerle criuellate spesso per setaccio sottile, e ridotte in sottilissime polueri, reseruati l'infrascritti ingredienti. Dopoi venni all'Agarico disfatto con grattarola, e passato per setaccio, di quella poluere passata, se pesò la sua dose, il zaffarano con vn poco di calore macinato diligentemente, il Reopontico ridotto in parti minutissime col coltello, fù poluerizzato, e passato per setaccio, la terra lemnia macinata sottilmente, in fine il Castoreo poluerizzato similmente, e passato per il medemo setaccio sottile, se fece vnione di tutte le poluerì, riposte in vaso vitreato ben serrato preparato per tal'effetto.

L'oppio, li sughi di liquiritia, d'ipocistide, Accatia, furno disfatti con quantità sufficiente di vino, e passati per setaccio, vi s'aggiunsero Gomma Arabica, & incenso, ciascheduno da se poluerizzato sottilmente vnito, e messo da parte.

Il Galbano, oppoponaco, e Sagapeno già infusi nel vino per vn di naturale, disfatti al fuoco, colati, e ridotti a cottura.

Il bittume fù preparato in porfido con vino ridotto impalpabile in forma di liquore.

Il Calcite arso disfatto sul fuoco con vino.

La storace calamita liquefatta a bagno maria con vino.

La Termentina, cioè Terebinto, disfatta a bagno maria.

Preparato quanto s'è detto, si disfece il mele, e colato, fù pesata la quantità sufficiente descritta nella sua dosa, con mantenerlo caldo. S'aggiongessero poi li sughi, & altri ingredienti ridotti in liquore, con agitarli continuamente con menatore, dopoi le gomme, la Storace, e Termentina, e fatta vnione s'aggionsero le poluere con hauerle date con vn criuello, poco a poco, & incorporate, se gli dette il Bittume, e poi il Calcite, & in fine il Balsamo, continuando col menatore per spatio d'vn hora grossa a maneggiarlo, & vltimamente riposto in vaso di marmo fino, fatto a posta per detto effetto, chiuso con vn coperchio di legno, foderato di carta pecorina, incastrato alla boccha d'esso vaso, accio l'Antidoto non esalasse, e serrato a chiaue, a fin che da niuno fusse tocca.

Formato l'Antidoto si venne alla fermentatione, e per vn mese di continuo ciaschedun giorno per spatio di mezz'hora, con vna mazza di legno per tal'effetto fatta, con ingegno d'vn coperchio sbugiato a modo di macinare fù maneggiato.

Il secondo mese ogni tre giorni fattoli la simile mistione per spatio di detto tempo di mezz'hora.

Il terzo mese ogni sei giorni.

Il quarto mese ogni dieci giorni.

Il quinto mese ogni quindeci giorni.

Il sesto mese vna volta, & continuata vna volta il mese per insino al compimento dell'anno, & in capo di detto anno, leuata dal detto vaso di marmo, e posta in vn vaso di fino stagno d'Inghilterra, e quella presentata al Collegio de' Signori Medici, e Consoli de' Speciali fu visitata, il qual corpo diligentemente maneggiato, visto, odorato, gustato, e sopra d'essa a pieno discorso, fecero decreto detto Antidoto esser stato perfettamente composto, e fermentato, del tutto rogatone instrumento da publico Notaro.

Per spatio del sopradetto anno vennero diuersi amoreuoli, per volersi seruire di tal medicamento, il quale non gli fù concesso, si per rispetto della approuatione sopradetta, come anco per ragione della fermentatione, che auanti detto tempo a leuarne dalla massa, quantunque fosse poca quantità, era vn deteriorarla, & come da

vn

vn corpo vitale tagliarli vn membro, perche l'vltima attione del composto è, che ciaschedun semplice possi corporalmente trascorrere con la sua virtù, e spiritalmente communicarla per tutta la massa, eccitandosi dal color naturale di tutto il composto, e per questo vuol tal dilatione di tempo, e quando gli se ne desse più, sarebbe tanto più perfettionata, perche quando il composto sarà vguale, e che non dia odore, sapore, e colore più d'vn semplice, che dell' altro, all' hora sarà perfettamente fermentata, e se ne potrà conceder liberamente.

NOVA ADDITIONE.

L'Eccellentissimo Collegio Romano volendo ordinare alli Speciali di tutto lo stato Ecclesiastico, che sotto il suo gouerno si reggono, la Theriaca medicamento tanto sublime, e decantato, hà cercato, quanto hà potuto di proporli la ricetta dell'istesso Autore Andromaco, prima in versi da esso posta, poi dal Figlio, e da Galeno dichiarata Però noi seguendo questa, come prima, e reale, lasciaremo di considerare le descrittioni d'Auicenna, di Nicolò, e d'altri, come scorrette, & aberanti dal dritto sentiero, solo trouaremo la varietà, che si legge trà l'antichi Medici d'essa compositori. & è mirabil cosa, che il Padre, & il Figlio non s'accordano, come ben'auuerti Gal. perche doue il Padre in versi mette di pepe negro dram.6.& del longo dram. 24. il Figliolo nella prosa scriue di pepe longo dram. 6. è dal negro dram. 24. ma non parmi, che auuertisse Galeno, che ne meno nel Sagapeno s'accordano, il che conobbe il Vercellese, e la differenza è, che il Vecchio messe dram.4. di Sagapeno, & il Giouene dram.2. anzi Galeno istesso varia, il quale nel libro à Pisone al cap.22. nella ricetta pone il Sagapeno dram.4. ma nel libro a Panfiliano. dram. 2. Hor quello, che mi hà fatto marauigliare è, che Galeno al loco citato dopo hauer scritto la ricetta d' Andromacho con dram 4. di Sapeno, scriue *Xenocrates autem catera quidem sicut Andromachus admiscet in compositione Theriaca, tamen quatuor Sagapeni dracmas, non duas imponit,* poi si contradice, scriuendo, che Magno dissentiua da Andromacho nel Sagapeno, mettendone solamente due dramme, come Xenocrate, ma l'errore è dell' interprete, perche leggendo così la Versione di Giulio Martiano Rota, che è posta nella settima Editione di Galeno è sentenza falsa. Ma nella sesta Editione è la interpretatione d'Andernaco così è scritto. *Xenocrates solùm verò pro quatuor Sagapeni* Drachmas *duas medicamento commiscuit.* Dunque Andromaco Giouene, Xenocrate Magno, & l'Autore della Teriaca a Panfiliano, mettono di Sagapeno dram.2. Ma Andromaco Vecchio. Democrate, e quello, che scrisse la Teriaca in versi Hexametri, mettono dr 4. il Maranta al lib.1. cap.5. và sofisticando con congietture proportionali, che il Sagapeno debba essere nel 6. ripartimento, e del peso di dram.2. & ardisce dire, che i versi d'Andromaco siano più tosto falsi, che la prosa, ò per dar meglio la sua immaginatione, ma se ciò fusse, sarebbe anco errore nella ricetta di Democrate, & in quella, che è in Hexametro, ma non hà considerato le parole di Galeno, da noi poco fà citate, quando dice, che Andromaco ne messe dram.4. & Xenocrate due, & però non accorda con il vecchio. Diremo dunque, che Andromacho Vecchio, Democrate, & Galeno posero di Sagapeno dram 4. & sono imitati da i Fiorentini, da Bolognesi, da Calestano, da Cordo, da Oddo, dal Vercellese, da Renodeo, da Melichio, e dal Santino, &c. Ma che Andromaco giouene, il Magno, & Xenocrate ne posero dram.2 & sono stati seguitati da Aetio, da Paulo, e da Attuario, & finalmente dal Maranta, da Siluio, dal Collegio Romano, e da Placotomo.

Circa il pepe Andromacho Vecchio mette nel secondo ripartimento di pepe lungo. dram.24. così fà Galeno a Pisone, & osseruano i Romani, i Fiorentini, i Bolognesi, il Maranta, Fernelio, Renodeo, Calestano, Melichio, Santino, Buderone, Francesco Alessandro, ma il figlio

d'An-

d'Andromaco, Democrate, Galeno nel lib. à Panfil. vi mettono il negro, e sono seguiti da Crito, da Aetio, da Paulo, da Attuario, da Siluio, da Stelliora, da Dessenio, & da Placotomo. Ma più d'importanza è, che alcuni aggiongono dram 6. di pepe bianco, e questi sono Aetio, Paulo, Attuario, Cordo, Dessenio, Fernelio, Renodeo, Silnio, Buderone, Placotomo, Calestano, Oddo, & prima di questi Democrate, anzi alla ricetta d'Andromaco giouene in prosa, si troua il pepe bianco aggiunto nel Codice Greco di Basilea, & che è più, dubitasi d'Andromacho Vecchio, perche nella ricetta tradotta da Giulio Martiano Rota si legge.

Inde nigrum con uge piper, thurisque nitorem.

Diuide, quod fælix rure Sabæus alit.

Ma nella versione d'Andernaco è scritto.

Thus Piper atrum, album, & dictamni germina, theon.

Et io, perche nelli versi Greci non ci trouo mentione del bianco, crederò, che dall'Interprete sia stato aggionto, perche nella ricetta del Giouene, se non in vn Codice, ne Galeno a Panfiliano l'hà scritto, ne lo riceuono i Fiorentini, i Bolognesi, Maranta, Stelliola, il Vercellese, Melichio, Santino, Oddo, per Aglaia hà interpretato pepe bianco, contra Galeno, che disse, che era epiteto dell'incenso. Ma ancorche stia cosi il negotio al Collegio Romano è piaciuto di riceuerlo.

L'altra difficoltà, ò del cinque folio, del quale ne pigliano dram.6. il Vecchio, & il Giouene Andromaco, Democrate, Galeno a Pisone, & a Panfiliano, Aetio, Paulo, i Fiorentini, i Bolognesi, il Vercellese, Calestano, Melichio, Santino, Fernelio, Siluio, Renodeo, Cordo, Dessenio, ma soli il nostro Collegio, Oddo, il Maranta, e lo Stelliola, per far giuste le loro proportioni, mutano di ripartimento, e di peso questa radice, assignandoli dramme quattro Democrate varia da Andromaco aggiungendo non solo il pepe bianco, ma anco l'Acoro, e muta il peso, che doue Andromaco pone due dramme, egli quattro, come dice Galeno ad Pisonem 12. e si legge in esso, se bene nella versione d'Andernaco pare, che voglia dram.1. e quando Andromaco ne mette quattro, egli dice, che è mal fatto, e ne vanno due sole.

Scriue anco Galeno, che Magno pose due sole dramme di Calcitide, & che Demetrio non volse mettere se non 46. dramme di trocisci di Squilla, ma perche Galeno hauendo narrate l'opinioni diuerse conchiude, che sol'Andromaco si debba imitare, a noi conuiene, che l'obbediamo.

Ma volendo esplicare breuemente i semplici cominciaremo dall'Oppio il quale deue essere il latte, non il sugo della pianta del Papauero spremuto chiamato propriamente Meconio, il meglio era fatto in Egitto a Tebe, poi quello di Spagna, ma in suo defetto vsaremo noi, ò il Turchescho, ò quel di Puglia, che sia graue, denso, amaro, d'odore saporifero; di color non affatto negro, ma che tiri al lionato, *subrufum* scriue Gal. *ad Paternianum*, & che facilmente si sciolga nell'acqua, & liquefatto apparisca candido, liscio senza asprezza, & senza grumi, quello, che dissoluto apparisce giallo, è falsificato, il Meconio dissoluto ritiene stecchi, & foglie, & è verdiccio.

Il Mattiolo al lib.5. delle Epistole. Fra Euangelista nella sua Teriaca pensano, che si ritroui l'Oppio bianco anzi Garzia ardisce scriuere, che il Cairino pretioso biancheggia, qual tiene per Thebaico, il che è falso, perche hò raccolto io di mia mano con ogni diligenza il latte solo da i capi del Papauero bianco, il quale seccandosi muta il color bianco di latte, & diuiene lionato, poi negro, ma inhumidito latteggia, come fa la scamonea, & gli altri latti seccati, l'errore dunque, è che non hanno inteso Dioscoride, il quale non dice, che l'Oppio secco sia candido ma, che quando si liquefà con l'acqua, ritorna alla primiera forma del latte.

Il pepe lungo è hora noto, e per l'Iride di Schiauonia potremo pigliare quella di Fiorenza, che se bene quella secondo Dioscoride è rossigna, & ottima la Fioren-

fina bianca si rassomiglia alla Affricana, che tiene il secondo loco.

Le Rose siano le Napolitane rosse oscure, de quali si piglino i bottoni, si leuino da i suoi calici, & tagliatone con le forbici quella parte bianca, che si chiama onghia, si sfronderanno, e si seccheranno.

Il sugo della Regolitia è noto fatto di fresco, non abrugiato.

Il Napo, ò Buniade, & il Rapo, ò Gongilide sono simili in genere, & in virtù, onde Gal. vi fà poco differenza, & il Napo, & Rapa saluatica Andromacho lo chiamò dolce, l'Autore della Theriaca in verso Hexametro, Gal. a Pisone, & Aetio lo chiamorno saluatico, noi pigliaremo il seme delli detti Nauoni, o della Rapa, non volendo in questo contrastare ne con Oddo, ne con il Maranta, perche ambedue hanno l'istessa virtù, il nostro Antidotario lo chiama satiuo, perche nelli horti si coltiua.

Il Scordio è noto, & si deue pigliare ben seccato, quando è in fiore, che ritenga il suo odore, & il colore verde, onde bisogna seccarlo al Sole subito colto, & non lo lasciar patire bagnato, & amucchiato.

Circa l'Opobalsamo deuo qui defendere il Ceccarelli a torto accusato di grand' ignoranza dal Pona nel suo trattato del Balsamo, il quale pare, che egli compose solamente per tassare li Teriacanti Romani, ma non auertì, che il Ceccarello nel fine del Antidotario, nel sommario de semplici chiaramente dice, che il vero balsamo si raccoglieua in Giudea, ma per mancamento d'esso s'eleggeua quello dell' Indie Occidentali, dunque quando nell'esplicatione delli semplici della Teriaca mette il balsamo nero per sostituto, fà, come ordina il Collegio Romano, e non dice il Ceccarello, che il nero sia il vero Balsamo, che vuole Andromacho, nè meno scriue, che non si trouino più al mondo le piante del vero Balsamo, come gl'impone falsamente il Pona, in quanto poi dice, che è mal fatto mettere per sostituto il nero per il bianco, tocca al Collegio non al Ceccarello, il quale l'ordina per sostituto, ma io per la verità nel fine di quello commento gli farò vedere, che il meglio sostituto della Teriaca è il Balsamo nero, che già del bianco tanto desiderato, non hauemo quella copia, che bisogna per fare la Teriaca per tutto lo stato Ecclesiastico, e che dica il Pona, che tutta la Teriaca, che si fà in Venetia, o pur quella, che sua Signoria ha fatto, habbia contenuto tanto balsamo Orientale, quanto bisogna, non gli credemo, perche essendo stato ricercato da Ludouico Coltra Speciale Romano diligentissimo, (dal quale hò visto fare la meglior Teriaca, che sia in Roma con esquisitissimi semplici, e mirabil apparato,) che gli mandasse almeno vn poco di mostra di quel suo tanto esaltato, e copioso Balsamo, sempre s'è scusato con dire, che era tutto messo in opera. Hor dunque per difetto bianco, lodo, che si sostituisca il nero, il che prouarò poi, come hò promesso.

Del Cinnamomo si è ragionato nel Horto Farnesiano, e prouato, che a noi non si porta, perche il Cinnamomo non era scorza separata dal legno, ma vn rametto legnoso, che difficilmente si separaua dalla scorza. Era, secondo Dioscoride, in forma di fruttice ramosissimo simile al Corallo, e simile anco al Carpesio, secondo Galeno al 1. dell'Antid. cap. 14. il quale haueua i sarmenti sottili, come il phu, & l'Elleboro negro, era come vn tronco diuiso in rami simile al Damasonio, & al Elleboro, come dice Gal. al lib. cit. cap. 13. e dice anco, che ogni pianta di Cinnamomo haueua ad vna radice, come vn frutice, attaccati 6. e 7. virgulti, più, e meno, d'inegual longhezza, & il più longo non passaua la misura di vn mezzo piede Romano. Dioscor. disse che il meglio haueua i rami piccoli cinti di spessi nodi attaccati alle radici, e Plinio lodò i virgulti sottilissimi alla misura d'vn palmo, e le cime, biasimò la parte vicina alla radice, e del colore Diosc. lo fà *Nigrum ex vinoso in cinereum vergens, &c.* e Galeno scrisse. *Colorem denique talem habere, qualem si quis lacti nigrum colorem admisceat, atque cerulei, quem vocant, aliquantulum addat.* mancando dunque il vero cinnamomo, il quale anco al tempo di Galeno era rarissimo cercaremo il

sosti-

sostituto, il Carpesio, del quale per sostituto del cinamomo si seruiua Quinto, come dice Galeno al 1. dell'Antid. cap. 14. a noi hora manca, bisognerà dunque seruirsi della cassia in quantità doppia, come anticamente faceuano molti, i quali da Galeno al loco citato sono difesi dalle irrisioni di Quinto, e lo concede il nostro Collegio nelli sostituti.

Dell'Agarico, e della Mirra basta, quanto hà detto il Ceccarelli.

Il Costo dice Galeno, che non era difficile a conoscersi da quel, che altre volte l'haueua veduto, ma noi, che non l'habbiamo veduto, ne dubbitamo, onde molti hanno posto il sostituto, il nostro Collegio le radici d'Angelica, ò la zedoaria volgare, cosi anco i Bolognesi, Cornelio Sytardo, Gasparo Peucero, Luca Ghino, Andrea Auritabro, il Maranta, e molti altri, e molti credono la zedoaria sia la 3. spetie del Costo, in somma il vero Costo deue essere vna radice simile alle dure radici del Enula campana, simile alle radici del pepe, & alla radice Rodia, ma più densa, onde non può esser Costo quella scorza bianchiccia, e feruentissima, che da alcuni si chiama Costo dolce, nè appresso i Greci si troua la differenza del Costo dolce, & amaro, perche Galeno disse, che il Costo era assai acre, e poco amaro. Attuario, e gl'Arabi mentouano il Costo dolce, noi cercaremo quella radice, che viene a Venetia, eleggendo quella, che è più bianca, grossa, densa, e piena, ben secca, e non tarlata, di bon odore, e che mordica la lingua con vn poco d'amarezza.

Del Zaffarano, della Cassia, del Spiconardo, del Squinanto, del pepe, del incenso, e del Dittamo Cretico non dirò altro, essendo cognite a tutti li Speciali, come anco la Stecchade, & il Marrubbio, pigliando però la Steccade Arabica ben conditionata, non la nostrale, del Rapontico vero si può adesso hauer copia da Venetia, in modo, che non accade mettere il Rabarbaro per suo sostituto.

Per Petrosello di Macedonia, si deue mettere quello, che figura il Mattiolo, il suo seme viene da Venetia, & in Roma ne i Giardini de semplici si coltiua, non il volgare petrosello, che è l'Appio, ò Selino di Dioscoride, non il petroselino, se bene il Collegio lo sostituisce, nè meno si deue intendere il Macedonio, in Roma detto Macerone, & in Cilicia Petrosello, il quale è lo smirnio di Dioscoride, e l'olusatro di Columella, e l'Appio negro di Dionisio, e Crisippo, tanto da questi dannato, come narra Plinio, e qui posso rispondere al dubbio, che propone Doringio nel trattato del Mitridato, sel' Petrosello volgare conforme quello, che Plinio scrisse, era atto di generare il mal Caduco ne i putti, & altri, che l'vsano, e conclude, che ciò non sia vero, ma casuale, essendo in continuo vso, e pochi ne patiscono, ma io dico, che l'Appio, ò Petrosello volgare nòn è quello di Dionisio, ma il Macerone, che ha le radici di fuori negre, però *Olus Atrum*, *& Apium nigrum* detto. Offende la testa, la riempe, intorbida i spiriti, sbalordisce, fa sonni turbulenti, e rende la testa graue, come io, e molti miei compagni hauemo tre, ò quattro volte prouato, quando essendo giouani, andauamo in campagna ad erboreggiare, e mangiauamo di queste radici.

Si pigliarà anco il Calamento montano ben seccato, non la Nepeta, se bene il Giouene Andromaco la scriue, Galeno esplica; che vuole il Calamento, cioè la prima spetie.

La Terebintina legittima è quella, che si raccoglie dal Terebinto arbore, & hora si chiama Terebinto di Cipri, non la volgare Termentina, che è ragia di Larice.

Il Zenzeuero, il cinque foglio, il Polio montano, e l'Iua artetica non hanno di bisogno di nuouo comento.

L'Amomo ci da da pensare, perche gli anni passati Cecchino Martinelli, hebbe dall'Indie certi frutti, i quali con scrittura per Amomo publicò, e trà poco da Semplicisti Mantuani fù ogni sua raggione rifiutata, nondimeno il Pona poi, & altri molti Speciali se ne sono seruiti, & il Marogna ne hà scritto diffusamente, il quale benche dottamente parli è sospetto, perche volendo prouare il suo frutto per Amomo è sforzato torcere, lacerare, e rapezzare i testi di Diosc. e di Plinio, per farli parlare a modo suo. E dal principio

doue dice Diosc. *Est frutex ex ligno se conuoluens in racemi modum*, e pare, che parli della pianta, la quale con rami flexuosi a modo di racemo si riuolga in se stessa, il Marogna lo stira al frutto aggiongendo *cuius fructus*, quasi che dica, che il frutto è, come vn racemo d'vua, ma vorrei sapere dal Marogna qual chiama frutto nel suo Amomo, ò i grani, ò la congerie de rami, non credo, direbbe i grani, perche non sono *sicut vuæ racemus*, dunque la congerie, poi quando dice Diosc. del Pontico, *fructus plenum*. Scriue, che i folliculi, che danno l'essere al grappolo, sono di frutti, ò di semi ripieni, ecco qui, che la voce del frutto muta significato, e non è quel frutto *sicut vuæ racemus*, e dicendo *Ponticum racemosum, fructus plenum*, chi è racemoso la pianta, ò il frutto? non il frutto, perche sarà *fructus fructu plenum*, se la pianta è racemosa, non accadeua nel principio quel *cuius fructus*. Ma se dicesse *Amomum racemosum fructus plenum*, e se il frutto è vn racemo d'vua, sarebbe l'Amomo racemoso, e pieno di racemi, ma poco dopoi, quando dice *seminis plenum simile paruis vuis*, vuole che l'Amomo sia ripieno di semi, come sono i piccioli graspi d'vua. Ma se li semi non sono il frutto, e sopra hà detto, che la pianta non è *sicut vua racemus*, ma il frutto, intenderà qui del frutto simile ad vn racemo d'vua? e se ciò è, parla Diosc. del frutto sempre seguitamente, non della pianta, come dice il Marogna, dal che si vede, che il Marogna tira in quà, & in là Diosc. come li piace. Ma io per non hauer tempo di considerare esquisitamente tutte le storciture, che il Marogna fà a Diosc. dirò solo breuemente, che Dioscor. e Plinio hanno descritto l'Amomo secondo gli era portato, onde essendo secondo Diosc. *paruus frutex*, e secondo Plinio *palmi altitudine*, il quale *carpitur cum radice, manipulatim leniter componitur*, si coglieua, e si riponeua a manipoli, e si eleggeuano quelle piante, che *ab vna radice habent surculos integros*. Se dunque l'Amomo era vna pianticella non più alta d'vn palmo, che si coglieua, e portaua con la sua radice in manipoli composta, non solo l'Amomo del Marogna non sarà il vero, mà ne anco vero sarà quello, che dice alla pag. 32. che Dioscoride non vidde mai i fiori, ò le foglie dell'Amomo, perche non fù in India. Dice poi Diosc. che *Habet florem paruum, velut albæ violæ, folia verò viti albæ similia*. Plinio dice, *Indica vitæ Labrusca*. E si può facilmente accordare con Diosc. perche le foglie della Brionia hanno simiglianza con quelle della vite saluatica, e soggionge *alij existimauere frutice Myrtuoso*: qui scriue il parere d'altri, e veramente Plinio, che non fù Medico scriueua quello, che scritto trouaua, e la forma di Mirto si conferma da quello, che dice, *Laudatur quam maximè Punici mali folijs simile, nec rugosis*, poi dice, *Adulteratur folijs punicis*, ne le foglie della mortella sono molto lontane da quelle del Granato, tanto più che non disse *mirto*, ma *frutice mirtuoso*. E la difficoltà stà nel accordare le foglie di brionia con quelle del Granato. Il Marogna dice, che Diosc. parla per relatione, noi potriamo dire, che forse le prime foglie della pianta sono simili alla brionia, e quelle del fusto al Granato, ma siano come si voglia, il Marogna non hà l'inteso, perche non può mostrare nè foglie, nè fiori, e se dicesse con Plinio, che l'vua sola del Amomo ora vn vso, però essa si portaua non le foglie, non lo posso credere, essendo che si falsificaua l'Amomo con vna pianta per la gran similitudine detta Amomide, la quale non haueua il frutto, & era senza odore, & il fiore l'haueua come Origano, veda vn poco di Marogna, se si può falsificare il suo frutto con qualche pianta senza frutto, e poi se si portaua a manipoli con le radici, non si poteua portare con foglie, e fiori, e Plinio quando parla dell'Amomide, dice che è meno venosa, meno dura, e meno odorata, e dubita, se sia vn'altra spetie, ò l'Amomo colto immaturo, io per mè credo, che si portassero le piante intiere dell'Amomo, con il fior con il frutto, e senza fiori, e senza frutto, e quelle senza frutto erano quelle, che si poteuano falsificare, ma che le foglie, e i rami s'inuolgano intorno alla sua pianta a modo d'vn racemo d'vua, e però Diosc. intende delli ramet-

ti,

ti, non del frutto, si raccoglie dal modo, che s'adulteraua l'Amomo, perche hauendo le foglie simili al Granato, s'adulteraua *folijs punicis, & gummi liquido, vt cohereat, conuoluatq; se in vua modum*. Veda vn poco il Marogna, se con le foglie del Granato, e gomma può fingere il suo Amomo rinuolto a modo d'vua al suo legno, io crederei, che essendo l'Amomo vna pianticella alta vn palmo, fosse grappolosa, come è la Botris, e l'Ambrosia, ancor loro frutticelli, ma con le summità, e semi a forma di grappoli d'vua non ancor fiorita, però dice Diosc. che s'elegga quello, che è simile a i groppoletti d'vua pieno di semi, come il Botris, e non con 6. ò 7. grossi grani d'vua, come l'Amomo del Marogna, a tale che alcuni secondo il Cordo in Diosc. hanno creduto il Botris esser l'Amomo. E perche vedo, che l'annotatione crescerebbe in libro conchiuderò, che ancor è in dubbio, se l'Amomo del Martinelli sia il vero, perche se bene il Pona, il Calceolario, l'Imperato, il Bauino, l'Alpino, (come dicono) il Collegio di Verona, e quello di Venetia l'hanno approuato, e il Ciocchо vuole, che ancor noi vi acconsentiamo, dall'altra parte il Mantoua vi fù, chi con scritti lo rifiutò, & il Clusio non l'approua, e quello, che più mi dà fastidio è, che Plinio, e Diosc. non lo vogliono dire chiaramente, se prima il Marogna mettendoli alla tortura non li fà confessare per forza. Stando dunque la cosa in dubbio douemo proporre almeno il sostituto, perche ne meno si può hauere quel Amomo de Turchi, che per Amomo nella Teriaca mettono, come scriue l'Alpino, ne meno quello del Garzia, nè il mandato al Quadramio, il quale è quello del Ruellio, mette per l'Amomo Sytardo, e Peucero le Cubebe, il Mattiolo, l'Oddo, i Bologne, el Bertiolo i Garofani. Ma Galeno nelli sostituti il Cordo, il Maranta, lo Stelliola, Peucero, Fendio, il Vercellese, i Bolognesi, i Fiorentini, Buderone, il Clusio, & il Collegio Romano concedono l'Acoro per sostituto.

Ma consideramo vn poco l' Amomo nouo, se almeno lo potessimo mettere per sostituto, il Clusio nel Auctario non l'accetta, e più tosto vuole sostituire l'Acoro, e poi nell'aggiunte delle cure posteriori lo rifiuta come velenoso, perche Parduino scriue, che vno, che ne mangiò vn frutto, ò bacca, poco di poi s'infermò, e se bene il Ciocchо nel Museo Carceolariano riprende il Clusio, non per questo leua tutto il sospetto dell'Amomo, io per dire, quelche ne sento, vedo, che questo Amomo nelli semi hà qualche similitudine con il Cardamomo volgare, il quale se potessimo dire di certo, che fosse il vero Cardamomo de i Greci, e di Plinio, direi anco, che quello del Pona fusse quello di Plinio, ma lasciando il giuditio indefinito per hora dico, che il nouo Amomo si può pigliare almeno per sostituto, se al nostro Speciale piacerà, se nò prenda l'Acoro detto volgarmente calamo Aromatico, non la Galanga maggiore creduta Acoro del Maranta.

Segue il Nardo Celtico, il quale è cognito, e della Storace, del Meo, del Camedrio, del Phu hà detto bastanza il Ceccarello. Per la terra lemnia pigliaremo il Bolo turchesco sigillato, ouero il Bolo Armeno Orientale, i Fiorentini si contentano del Bolo bianco di Malta, si può anco pigliare il Bolo dell'Elba Isola, che và in volta in rotelle sigillate con l'arme del Gran Duca, quale il Cesalpino paragona alla terra lemnia.

Del folio potemo dire, che si trouano nelle Drogherie due foglie con tre nerui, vna sotto nome di Malabatro, l'altra di foglie di cannella, questa delineata nell'Horto Farnesiano, quella dal Clusio, tra di loro tanto simili, che il solo sapore li distingue, il Monarde concede, che si pigli l'vna per l'altra in vece di loro la spica nardi più tosto, che il Macis, il nostro Colle io sostituisce il Macis, & Auicenna messe il Thali sà far, che Garzia non sà interpretare, ma il Clusio crede, che sia il Mace de Greci, il Siluio, Dessenio, i Bolognesi, & i Venetiani vna volta vi metteuano ancor loro il Macis, e vi acconsente il Mattiolo, il Maranta, il Bertiolo li riprendono, con dire, che il Macis è caldo in terzo, e oliosо, il folio nò. Onde mettono la spica nardi, così anco il Cordo, i Fiorentini, Siluio, Mat-

iolo, & altri, io metterei più tosto il folio, che hà sapore di cannella, che l'altro.

Circa la Calcitide, perche non s'vsa per le spetierie, metteremo il Vitriolo Romano, pesandone dram.iiij. doppo che sarà abbrugiato, e capato. Xenocrate, e Magno (come riferisce Galeno,) ne messero solamente due dramme, come anco fece Democrate. vi sono poi stati di quelli, che hanno voluto leuare a fatto la Calcitide dalla Teriaca, come il Cordo, il Dessenio, il Fuchsio, il Quercetano, il Fernelio, Plantio, & Andernaco, credendo, che non valeua se non per dare il color negro all'Antidoto; ma sono ripresi dal Maranta, dal Mattiolo, da Buderone, e dal Vercellese, come hò scritto nella prima mia decade all'epist.10 e tutte l'Academie d'Italia, di Germania, di Spagna, e di Francia ci mettono la Calcitide insieme con l'antichi, anzi anco li Turchi, come riferisce l'Alpino. Ma sappiano, che per accidente la Teriaca piglia il colore dalla Calcitide. E che principalmente vi è stata posta per medicamento principalissimo contro li veleni delle serpi dandola Celso a i morsi delle Ceraste, delle Dipsadi, e del Hemorroi, e Diosc. Plinio, e Paulo dettero la Calcitide per rimedio de i fonghi, e delle sanguisughe deuorate. Mirepsio pose nel Esdra la Calcitide, & il Calcanto, e Scribonio in due Antidoti contra il tossico vi aggionse il Misy con genere della Calcititide, alcuni Chimici vi hanno voluto mettere lo spirito del Vitriolo il che non mi piace, per non variare il colore dell'Antid. e a mente dell'Autore, l'vstione della Calcitide la diremo nel fine.

Della Gentiana, Gomma arabica, Hypocistide, carpabalsamo, anisi, seseli, cardamomo, e finocchio, si legga il Ceccarello.

Per l'Acacia non vorrei quella, che si fà in Roma di sugo di Prunelle, ma quella, che hò fatta io in Roma da i frutti dell'Acacia Indiana da me descritta nel libro dell' Horto Farnesiano, oue hò trattato di questo sugo a longo, come si può leggere, e di queste piante d'Acacia ne è hora copia non solo nell'Horto Farnesiano, ma anco nel Corumo, e d'altri particolari, e da Venetia si può hauere il sugo d'Acacia d'Egitto.

Il seme di Thlaspi, e dell'Ami si può hauere a Roma, senza farne venire da Venetia, come anco l'Hypericon, del Dauco cretico vero, come anco del vero Petrosello Macedonico ne raccoglie ogni anno copia di seme Arigo Corumo nel suo mirabil'horto de semplici, qual distribuisce alli Spetiali amici, che compongono la Teriaca.

Delle Gomme hà parlato a bastanza il Ceccarelli, resta da considerare l'Aristolochia, circa la quale io hò opinione diuersa dall'altri, perche essendo tre le spetie dell'Aristolochia, la rotonda, la longa, e la clematide, il vecchio Andromaco non esplicò qual sorte voleua, parue bene, che lo dichiarasse il figlio, scriuendo *Aristolochia tenuis*, il che confermò Democrate, Galeno a Pisone, Aetio, e scriuono tutti i Moderni, ma più in particolare Galeno al 1. degl'Antidoti al cap.14. dichiarò, che per tenue s'intendeua la clematide sarmentosa; scriuendo, *Idem, & in Aristolochia fecit, cum præter tenuem Aristolochiam, alia quoque reperiatur, quæ crassam radicem habeat, & rursus tertia, quæ rotundam*. Così Paulo Aegineta, il Mattiolo al lib.5. delle Epistole, il Maranta, lo Stellola, il Quadramio, il Ceccarelli, e quasi tutti l'intendono. Ma io tengo, che Andromacho giouene, e Democrate intendessero per tenue la nostra longa non la sarmentitia, e che non bene l'esplicò Galeno, e che nella Teriaca si debba mettere la longa non la sarmentitia, mi fondo prima nelle parole di quello, che descrisse la Teriaca in verso Hexametro il quale fù auante Galeno, e disse.

Et longam (Lucinæ munus) Aristolochiam.

Difficiles tenui partus radice leuantem.

Con quali versi leuo tutte le difficoltà, esplicando, che la parola tenue voleua dire longa, e che quella radice si doueua pigliare, che era bona per i parti difficili, e se volse Democrate quell'Aristolochia, che giouaua alle Donne, dunque è la longa, perche scriue Diosc. *Longa menses, partus, & omnia vulnarum onera ejicit, eadem efficit subdita*. E Galeno al 6. delle

le facoltà de'semplici. *Commodior est fomentationibus Vteri*. E Plinio al lib. 25. cap 8. *Oblonga tamen in summa gloria est, si modo à conceptu admota vulvis in carne bubula, mares figurat, vt traditur*, e niuno dice, che la rotonda, e molto meno la Clematite valeua per i parti difficili.

Secondo dirò, che Galeno, e la bona regola de Medici ci insegnano, che d'ogni semplice douiamo eleggere il meglio, e non il peggio, e tanto più lo doueino osseruare nella Teriaca, hor dunque per questo douiamo pigliare la longa non la sarmentitia, la quale è la più debbole di tutti. Onde Dioscoride, Galeno, Paulo, Oribasio, Auic. tutti d'accordo dicono, che la clematite è *viribus infirmior*. Aetio disse *ad medendum minus efficax*. E Mesue *alia vere species eius in omnibus ijs est debilior, propter illud non est famosa*, cioè non è in vso.

Terzo, Plinio pare, che esplichi bene la parola tenue, perche dice, che la tenue è bona per le donne, e gli altri dicono la longa, dunque è l'istesso la tenue, e la longa, sentite Plinio al lib. 26. c. 15. *Plurimis tamen modis Aristolochia prodest nam, & menses, & secundas ciet, & mortuos partus extrahit, mirrha, & pipere additis, pota, vel subdita, vuluas quoq; procedentes inhibet fotu, vel suffitu, vel subiecta maxime tenuis*, dunque se bene tutte hanno l'istessa virtù, nondimeno è preferita la tenue, cioè la longa di Dioscoride, non la clematite, che è la più debile, e Plinio la chiamò *longissima tenuitatis*. Diosc. & Democr. chiamano la clematite, a respetto della longa, e Plinio per distinguere la longa dalla rotonda la chiamò egli tenue, essendo veramente più sottile: & al c. 25. haueua detto, *Oblonga tamen in summa gloria est*, dunque se la longa è la migliore, e la sottile è la meglio secondo Plinio, l'istesso sarà la longa, che la tenue, e le virtù attribuite alla tenue non ponno darsi alla clematite.

Quarto, si consideri, che la clematite non s'vsaua negl'antidoti, ma nelli vnguenti era posta dalli profumieri: onde Diosc. scrisse, *priuatim vnguentorum spissamentis conuenit*, e Galeno *fragrantior est, ob id ea ad vnguenta vtuntur vnguentarij, sed ad sanationes infirmior*, e Plinio, *Vnguentis nardinis conueniens*, e disse Galeno, *fragrantior*, non che fosse di maggior odore, ma più grato, perche era più debole dell'altre, le quali erano d'odor graue, e però men grate, come il zibetto puro è d'odor graue, e ingrato, ma debilitato, e mescolato, apparisce grato, e soaue.

Quinto dirò, che hò osseruato, che gl'Antichi non vsauano la clematite nelli Antidoti, ma la longa, ò la rotonda, perche Galeno a Pisone nel sale Teriacale pone la rotonda, Damocrate appresso Galeno al 2. dell'Antid. cap 15. pone la rotonda, o la longa in due antidoti, così Aetio nel sale Teriacale, e nella Teriaca d'Oribasio, così Auic. e Nicolò nelle loro Teriache. Noi dunque lasciando l'Aristolochia sarmentitia (come inualida) alli profumieri, pigliaremo per la Teriaca la longa, che per li mali delle donne è la megliore d'altre spetie, lodando il Fernelio, che per la sua Teriaca scriue così, *Aristolochia longa, seu tenuis*, e così esplicò la parola tenue, il Quercet. anco scriue *Aristolochia longa*, similmente il Salernitano nella Teriaca di Galeno, e Auicenna mettono la longa, anzi anco i Turchi come riferisce P. Alpino. Rondeletio anco nel trattato della Teriaca pone la longa dicendo esser errore il mettere la sarmentitia.

Hor dunque se bene Galeno pigliò l'Arist. clematite non bene considerando le parole di Andromaco giouene, noi, che cerchiamo fare la ricetta istessa d'Andromaco composta delli megliori semplici, che si ponno hauere, pigliaremo la longa, non la sarmenitia, che è tutta scorza, e poca medolla.

Et in questo modo esplicati quelli semplici, che ci pareua, che ne hauessero di bisogno, resta, che consideriamo la quantità del vino, e del mele, la quale non definì Andromaco vecchio, nè lo scrittore de'versi Hexametri. Ma Damocrate, e Galeno a Pisone posero di mele lib. x. di lasciando il vino indefinito, ma il Giouene pose di mele dram. 960. cioè lib. x. di vino dram. 320. ò onc. 40 e Galeno a Pansiliano di mele lib. x. di vino

due sestarij, così nel lib. a Pisone c. 12. Dice Galeno, che Magno volse definire il vino, e porui due sestarij, cioè onc. 40. contentandosi l'altri di metterne tanto, quanto bastaua, e al c. 14. scriue, che del mele bastano lib. 10. ecco, che il nostro Collegio hà posto la quantità dalli Antichi descritta.

Modo di comporre la Teriaca.

ANdromaco in poche parole conchiuse la mistione della Teriaca, dicendo solamente, che le cose humide, come sono i liquori, e le lagrime si doueuano nel vino dissoluere, e le secche poluerizzare, poi mescolare ogni cosa con il mele.

Damocrate poi scrisse, che i sughi, le lagrime, & i metalli si doueuano dissoluere nel vino, finche fossero ridotti tutti a forma di mele, e non volse definire la quantità del vino, poi aggionse le polueri ben sottili, all'vltimo il mele cotto, l'istesso modo tiene Galeno al c. 14. del lib. a Pisone aggionge solamente, che la resina, & il Galbano separatamente si liquefaccino, poi s'aggiungano alle altre cose messe nel mortaio, e vole che l'Opobalsamo s'adoperi per ongerne i ferri, cioè il pistone, e le spatole da maneggiare l'antidoto.

Poco vino fà di bisogno a Paolo Egineta per mescolare la Teriaca, se bene ne ordina due sestarij, perche prima mette nel mortaio l'hipocistide, la mirra, il sagapeno, il sugo della liquiritia, la storace, l'acacia, e l'opoponaco, e le pista, aggiongendo qualche goccia di mele, poi gli soprafonde tanto vino, che le copra bene, (ma essendo queste al peso di dram. 40. non hanno di bisogno di 40. oncie di vino) così lascia stare per tre giorni, poi aggionge le polueri con il mele schiumato.

Galeno fece in questa maniera, pose le radici del zenzeuero, dell'iride, del rapontico, del cinque foglie, del costo, del spico nardo, del nardo Celtico, della Gentiana, del Meo, del Phu, e del Aristolochia, l'herbe, e i fiori del Scordio, del Calamento, del Marrubio, della stechade, del dittamo, del Polio, del Camedrio, del Camepitio, del Hiperico, e della Centaurea, i semi del Napo, del Petrosello, del thlaspi, del Ammi, del aneto, del finocchio, del dauco, e del cardamomo, tutti in vn mortaio di pietra d'Egitto durissima, e v'aggionse anco i trocisci di squilla, di vipera, e gli hedricoi, il pepe nero, & il longo, le rose secche, l'agarico, il zaffarano, la terra lemnia, la calcitide abbrugiata, l'amomo, il cinnamomo, la cassia, il carpobalsamo, l'acacia, il castoreo, e l'asphalto, e li pesta, e setaccia con ogni diligenza. Macera, e dissolue nel vino i sughi, e le lagrime, la mirra, il sagapeno, l'opoponaco, l'opio, e l'hipocistide, e se l'acacia per esser troppo humida, & il zaffarano non si faranno potute poluerizzare, le dissolue nel vino. E se bene gli altri metteuano il seme del thlaspi, e del Napi a pestare con l'altre cose, a Galeno parue meglio in vn altro mortaio con il vino macerarli, pistarli, e disciorli, poi meschiarli con l'altri, perche haueua osseruato, che per la tenacità s'attaccauano al mortaio, e non si pestauano. L'incenso lo pestaua da se, la gomma ò la pestaua da se, ò con l'incenso, ò la dissolueua con il vino, metteua anco nel vino con l'altre cose la poluere del incenso, così parte hauendo ridotto in poluere, e parte con il vino dissolute, quando voleua meschiare ogni cosa insieme, metteua la trementina in bagno maria a squagliarsi, poi v'aggiongeua la storace, & il galbano, già con il pistello di ferro ammaccati, aggiongendoui vn poco di mele crudo, e rimenandoli forte con le mani, acciochè s'vnischino, e si mescolino bene, e cotti li mette nel Terebinto liquefatto, e li lascia squagliare insieme, e coprendo il vaso li fà bollire alquanto nel detto bagno maria, il che

cre-

crede meglio, che meschiarli subito con il mele. E trà tanto, che queste cose si liquefanno, vuole, che parte, de le poueri s'aggiongano alle cose macerate con il vino, e si mescolino, finche appaia la mistura ben spessa. Poco di poi a questa mistura, che stà nel mortaio, aggionge con vn gran cucchiaro vna parte delle cose liquefatte, ma tepidite, e fà che vn huomo robusto le mescoli bene, e quando apparisce ogni cosa ben mischiata, & vnita, & vn poco densa, aggionge vna parte di mele schiumato, e moderatamente cotto, poi mette vn'altra portione delle poueri, e di nouo vn poco piu mele sempre meschiando, poi il resto della materia liquefatta, ma tepida, all'vltimo tutta la poluere, e'l mele che auanzano si mescolano, sempre rauolgendole, e mescolandole con estrema forza, e con vn pestatoio grande, e come saranno insieme ben vnite tutte, si leuaranno dal mortaio, e si metteranno in vn vaso grande, nel quale di nouo si pesteranno con vn pestatoio di ferro ben pulito dalla ruggine senza intermettere punto vngendolo spesso con l'opobalsamo preso per la Teriaca, acciò manco resistenza habbia colui, che l'adopera dalla tenacità delle cose, tanto in alzarlo, come in rauolgerlo, & in questo si potrà consumare tutto l'opobalsamo.

Questa preparazione di Galeno si può riprendere di molti errori, prima perche non fà la tritura graduata, come l'arte insegna, non douendosi pestare ogni cosa insieme, come fà Galeno, ne li trocischi di vipera, che secchi sono durissimi da pestare come la colla di carniccio, si deuono pistare insieme con l'Hedicroi, quali sono di cose aromatiche fatti, prima ridotte in poluere sottilissima, e reformate con il vino, ne anche è conueniente pestar l'ireos radice durissima insieme con il raportico di rara, e tenue sostanza, ne l'agarico si deue tritare con le radici, ne i fiori con i legni, e si come, se questi semplici douessero cuocersi, non deuono tutti insieme mettersi a bollire, così ne meno douerebbono esser messi a pestarsi.

Ma a questo io risponderei, che se si douesse continuare a pestare finche ogni cosa fosse ridotta in poluere, al certo molte cose patirebbono per il troppo calore, che dal moto del pistare contraherebbono, ma se doppo conueniente pestatura si setacciara con diligenza per separare la poluere già fatta, non ci sarà errore alcuno, anzi meglior mistione si deue sperare, che se ogni semplice spartatamente fosse stato poluerizzato, poi meschiato con l'altri. Ma quando Galeno mescola il galbano con il Terebinto pare, che era meglio vnirlo co'l vino: ma questo poco importa.

Aetio fà in quest'altra maniera. Comincia in prima a pistare da se, e dissoluere nel vino il zaffarano, e come sarà sottilissimamente dissoluto, in esso mette la cassia tanto per se, quanto per il cinnamomo già ridotta in sottilissima poluere, e di nuouo con aggiongerli più vino li trita bene, come la cassia sarà ben dissoluta, tritada per se sola la terra Lemnia con vn poco di vino, il simile fà del Bitume, il quale insieme con la terra Lemnia si metterà con la Cassia, e co'l zaffarano, e di nouo fà tritare insieme per vn pezzo. Dapoi tutte l'altre medicine herbacee, con i tre pestelli, e co'l castoreo si pestano insieme, e si criuellano per sottilissimo tamigio, e per vn di prima hanno a stare a macerarsi in giusta quantità di vino tutti i sughi, e le gomme, cioè l'acacia, la mirrha, l'opio, l'incenso, il sugo del hipocistide, e della liquiritia, l'opoponaco, il sagapeno, il galbano, e la gomma. Ma lo storace si deue mettere in vn mortaio grande, & ampio, e tirarsi con l'opobalsamo, che da per se s'vniscono. Appresso in vn'altro mortaio grande si mettono prima tutti i sughi già macerati, e di nuouo si tritano, e rimescolano, aggiongendoui a poco, a poco alquanto di vino, se sarà di bisogno.

gno. E dapoi che questi saranno ben triti, vi si aggionge la storace già preparata, e di più la cassia, & il zafferano, e l'altre cose, che con essi erano incorporate, e di nuouo rimescolando si vniscono insieme. Pigliasi doppo questo la calcitide abbrugiata, e in vn canto del mortaio accommodata si dissoluerà con vn poco di vino, e si mescolarà con le altre cose aggiongendoui vn poco di mele schiumato. E dapoi che la calcitide sarà incorporata con le cose già trite, e che haueranno acquistato il color negro, all'hora vi si aggiongerà il Terebinto di prima dissoluto con vn poco di mele, e quando si vedrà esser ben vnito, vi si aggiongono tutte le cose aride ridotte in poluere, & a poco a poco vi si mette tutto il rimanente del mele.

A mè piace assai questo modo, perche manco patiscono l'ingredienti, i quali non si pestano, e meglior nione si fà, oltra che il zaffarano, e la calcitide danno più colore dissolute, che poluerizzate, e se bene molte lagrime, e gomme si possono ridur in poluere, più piacemi, che siano dissolute, e quando il galbano non è ben puro, si deue con il vino liquefare, e passare per setaccio, lodo anco, che l'oppio si dissolua nel vino, e si passi per setaccio, perche dissoluendolo io altre volte, e passandolo l'hò trouato molto feculento, ma bisogna auertire al peso, la mirra se bene molti l'vsano per ritenere la poluere, che non suoli mettendola a poco a poco nel mortaio, a me piace più dissoluta, li trochisci anco di vipera, che sono tanto tenaci, parmi meglio dissoluerli, l'incenso, la gomma, la terra sigillata vogliono esser separatamente trite, il bitume è faticoso (per l'ontuosità che tiene) a dileguarsi, però s'hà da macinare sù'l marmo a guisa di colori, co'l fonderui del vino a bastanza, che lo morbidi, e liquidisca, ouero farlo tenero con l'opobalsamo, la storace si mette nel mortaio caldo onto con l'opobalsamo, e si pesta benissimo aggiongendo altretanto di mele spumato, e si pesta tanto, che i granelli diuengano liquidi, poi si mescoli con il terebinto sopra il fuoco moderato gagliardamente rimenando, potrei dire molte cose, e perche non fò vn trattato della Teriaca, ma vn breue commento alle ricette dell'Antidotario Romano, dirò solo qualche altro auuertimento,

Deue lo Speciale fare la detta mistura della Teriaca al Sole, poi coprirla, e di lì a 3. ò 4. giorni di nouo rimenarla al Sole, e così durare per 2. mesi, e questo lo scriuono Galeno, e Aetio, e però fanno male quelli, che al fresco la compongono, e la conseruano, e non sanno, che il calore aiuta la mistione! Sò, che il Libauio nella Cista Medica al Epist.42. se ne ride, dicendo, ch'è pazzia, e sostituisce il calore della stufa, ma Galeno ci stà per niente, hà scritto sogni? sò bene che *Sol, & homo generant hominem*, e la stufa non farà nascere l'vua di Maggio, ancor che si cerchi di darli il calore del Agosto, ma la mistura al Sole la richiedono anco Attuario, il Maranta, lo Stelliola, il Vercellese, Nicolò Mutono del Mitridato cap.28. e con esso Doringio, il Siluio, il Santino, il Quercetano, il Vecchierio, il Quadramio, l'Antidotario Fiorentino, il Mattiolo al lib.5. dell'Epistole, Oddo, e tutti l'altri scrittori della Teriaca.

Circa il tempo di comporre la Teriaca si deue auuertire ad vn abuso d'alcuni Speciali, li quali pensano, che in ogni tempo si possa preparare vn sì pretioso Antidoto: onde molte volte lo compongono l'autunno, e l'inuerno, imitando più tosto il Libauio, che non ne fà caso, e Gio: Pomano il quale come scriue il VVittichio, *Theriacam in Februario Gothæ composuit*, che Galeno, il che risulta in molto danno del prossimo, perche vendono vna Teriaca mal composta, e mal fermentata per bona, e sofficiente, la quale poi non hà le virtù requisite nella perfetta Teriaca, e mi comple riferire quello, che di ciò scrisse il Calestano Spetiale diligente, e molto esercitato, con queste parole.

Il tempo, ch'è giudicato migliore per con-

Scriuere la Teriaca è d'Aprile, ò il Maggio nella Primauera, ouero nell'estate ne suoi primi mesi, perciò che composta di qualsiuoglia di queste due stagioni si viene a fermentarsi meglio il che non farebbe, s'ella fusse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi saria del freddo. Pe'l quale cremandosi l mele, e'l vino insieme, faria, che le spezie vi sarebbono dentro quasi che sciolte, e morte, e fariasi l'agitatione più fatticosa, e l'oppio ancora non lascierebbe, con quella facilità, che lascia, la narcotica sua fragidità tanto nociua, la quale mitigata, che è, & tepidita dal vigore delle medicine calde, che vi sono, e cordiali, diuien placabile, e la confettione tutta sicura. E se Galeno vuole, che si meschi al Sole, sarà certo, che il Sole non si deue esser d'autunno, nè d'inuerno, perche tale sarebbe di niuno vtile, e non potrebbe fare, che li semplici mescolati s'vnissero bene, e che (come dice Galeno) *in vnum corpus simplicia coeant*, il Maranta nel suo lib. della Teriaca è dell'istesso parere, come si può leggere al lib. 1. cap. 9. 10. e 12. l'istesso volse Arduino de' veleni al lib. 1. cap. 9. il Quadramio nel lib. della Teriaca alla pag. 110. il Plateario nelle addizioni sopra la Teriaca di Nicolò, e molti altri, anzi anco li Turchi compongono la Teriaca il Maggio, come testifica Prosp. Alpino al lib. 4. della medicina delli Egittij al c. 8. E perche è certo appò li Medici, che la fermentazione è necessaria nella Teriaca, sarà anco certo, che mancando la fermentazione, mancarà la perfetta vnione delli misti, mancarà la virtù principale, che procede da tal mistura, perche è effetto dell'istessa fermentazione. Ma che, nè l'inuerno, nè l'autunno per la frigidità, e per il calor debole, non si faccia bona fermentazione, è certo, perche la fermentazione è effetto del calore, e doue non è calore, non vi sarà la fermentazione, e doue non è la fermentazione, non vi può essere bona mistura delle polueri, e delli liquidi, e doue non è buona mistura dell'ingredienti, non vi sarà l'vnione delle virtù delli componenti, la quale si ricerca nella Teriaca, e però Galeno la fà meschiare spesso al Sole, e non vuole, che vna particella se ne separi, ò scemi auanti sia compito l'anno, e auanti sia compita la fermentazione, che si ricerca per l'vnione delle qualitadi, acciò di tante diuerse forme, se ne faccia vna sola potentissima, e propria d'vn tal Antidoto. Non si deue dunque nel Autunno comporre la Teriaca, perche non essendo ben fermentata rimarrà liquida troppo, e di non bona consistenza, e senza le virtù desiderate.

E se dicesse qualche Speziale, (qual cerca più la sua commodità, che l'vtile del prossimo) che la compositione non si può fare la Primauera, perche prima bisogna comporre li trocischi Viperini, e delli Squilli, li quali non ponno esser ben seccati, se non nel fine dell'estate, onde è necessario (se non volemo far la Teriaca auanti li trocischi) comporre l'Antidoto l'autunno, e più tardi, il che si manifesta dalle parole dell'Antichi, quando Damocrate scrisse *Æstate grandes viperas*, e Crito appresso Galeno à Panfiliano nel fine. *Viperas vere finiente, vel autumno comprehendas esse*, e perche Galeno 1. de Antid. cap. 8. dice, che vi bisognano 15. giorni per seccare li pastelli viperini, sarà certo, che delle vipere pigliate l'autunno, o l'estate non si potranno fare li trocischi per comporre la Teriaca nella Primauera, ò nel principio dell'estate, e se si vorremo seruire di questi trocischi l'anno seguente, sarà pericolo, che non siano corrotti, essendo che facilmente si tarmano, e fanno vn poco di muffa per di sopra: onde Galeno scrisse, *tenuè melius est haud multò, postquam pastillos confeceris ipsis vti*, similmente della squilla scriuono Damocrate, Critone, e Galeno, & altri, che si debba prendere al tempo del metere, quando che hà perso il Caule, e le foglie, e dice Galeno *planum est messem ipsum appellare illud æstatis spatium, quo triticum rustici metunt*. Dunque

se

se l'estate si deuono fare li trocischi scillini, li quali (per seccarsi difficilmente) richiedono più lungo tempo delli viperini, al fine d'estate a gran faticha haueremo li trocischi di squilla ben secchi, onde non si potrà fare la Teriaca auanti l'autunno, e se volemo conseruare anco questi pastelli per farne la Teriaca alla Primauera prossima, ò all'estate futura sarebbono vecchi, suaniti, e di poca virtù nella compositione, e se per caso si tarlano, Galeno disse, che sono inutili, dunque è meglio comporre l'Antidoto l'autunno, e per farlo fermentare in vece dell'aria calda, si porrà in vna stufa, e di più nel fine della Primauera non sono anco raccolti l'orobo, i fiori del Centaurio, nè i semi del finocchio, del thlaspi, e del Hiperico.

A queste obiettioni rispose dottamente vn pezzo fà il Maranta al lib.1. c.10. con l'esperienza di Ferrante Imperato Speziale Napolitano celeberrimo, & io confermando con altre raggioni li suoi detti, dirò, che commodissimamente si può fare la Teriaca nella primauera, vsando li trocischi fatti l'anno auanti, perche se saranno ben fatti, ben seccati, e ben conseruati, saranno con le medeme virtù, come se fossero poco fà stati preparati: il che Galeno insegnò al lib.1. de Antid. c.8. con queste parole. *Non multum detrimenti capiunt, etiamsi peracto anno, atque etiam multò post, eis vtaris: rectè namque à principio siccati ad tertium, quartumque annum integri perseuerant, dummodò tamen aptè reponantur: & subinde puluisculus quidam, qui ipsis obnasci consueuit, mundis mantilibus interdum abstergatur: is namque, si diutius inhaereat, pastillos perforabit. Perspicuum est autem inutiles eos, tum denique reddi, cum perforati fuerint, quemadmodum antequam hoc accidat, etiamsi multum tempus intercesserit, non inutiles esse.* Et io credo, che quelli Speziali, che non sanno conseruar bene li trocischi, siano quelli, che vogliono far la compositione l'autunno.

E quello, che s'è opposto delli trocischi, non è di momento alcuno, perche quando dicono gl'Antichi, che le vipere si prendano l'autunno, intendono per farne poi la Teriaca, non l'inuerno, ma alla seguente primauera, e quando Damocrate scrisse, che si pigliauano l'estate, l'esplicorno Critone, Andromaco giouene, e Galeno al 1. de Antid. c.18. dicendo, *Viperam autem vere iam desinente, aestateque incipiente, aut vindemia tempore comprehendere iubet, vitans nimirum aestatem omnem, excepto principio vsque ad canis ortum, & inde sequens tempus, quod alij Oporam peculiariter vocant.* Et al cap.8. insegna il vero tempo di pigliar le vipere, e scriue. *Viperam non vt aliqui faciunt aestate media, neque statim vbi cauernas egressa fuerint, venari conuenit: aestate siquidem earum carnes sitim excitant, statimque ab egressu, sicca, & extenuata sunt. Opportunum itaque tempus est, quod ijs medium intercedit, quodque Andromachus ipse signauit, vere quidem finiente, nondum tamen aestate incipiente, vel si ver, quo ad magnam suam partem hiemale fuerit, circa principium aestatis, non multo post pleiadum ortum.* Si possono dunque fare li trocischi Viperini nel fine della primauera, e perche a seccarli bene dice Galeno, *Sufficiunt ad haec omnia quindecim dies ad summum, post quod tempus, donec Theriacam conficere volueris recondi debent.* Non sarà passato il principio dell'estate, che si potrà fare l'Antidoto, tanto più che scriue Galeno. *Caeterum longè melius est haud multo postquam pastillos confeceris ipsius vti.* Ecco dunque, che nel principio dell'estate si ponno hauere ben preparati li trocischi Viperini fatti di vipere prese nel fine della primauera, poiche in 15. giorni al più lungo sono ben secchi, e non siamo sforzati per cagion di questi ritardare la composizione insino all'autunno, ma secondo Galeno poco doppo fatti li trocischi di vipera, si deue fare la composizione della Teriaca.

Nell'istesso tempo, che si fanno li trocischi di vipere, si possono fare anco quelli di scilla, perche il tempo di

di metere nelli nostri paesi comincia nel principio dell'estate, e spesso nel fine di Maggio hò veduto metere l'orzo, & ancoil grano. Palladio de re rust. lib. 7. tit. 2. del mese di Giugno, dice, che si mete l'orzo, & in luoghi marittimi, e caldi anco il grano. Dunque nel mese di Giugno si ponno fare li trocischi Scillini, e se nel principio saranno fatti, al fine del mese si potrà comporre la Teriaca, e perche la Scilla si deue prendere vn pezzo doppo perso le foglie, e vn pezzo auanti fiorisca, essendo solita fiorire al fin d'Agosto, e perde le foglie l'Aprile, il principio di Giugno sarà il tempo ottimo per prenderle, e farne li trocischi, & al fine di Giugno essendo in ordine li trocischi, e raccolti i semi, e i fiori si potrà comporre la Teriaca, & il mitridato, & haueranno il tempo atto à fermentarsi.

Adoperamento.

OLtra quello, che dell'vso della Teriaca hà scritto Galeno, molti, altri Autori ne hanno trattato particolarmente, come Auerroe, il Maranta, Guarguanta, Sassonia, & altri. Io per non crescer troppo quest'Opera dirò solo quello, che ne scrisse Andromaco. Vale dunque a tutte le morsicature delle serpi velenose, de i ragni, delle vipere de i scorpioni, e del cane rabbioso, e di tutti l'animali tanto terrestri, quanto marini. Di più vale a tutti li veleni presi per bocca, ò per preseruatorio presa auanti il cibo, quando vi è sospetto di veleno, ò per curatiuo, quando è già stato deuorato il veleno, & all'hora si deue cercare di vomitarlo bene, e repigliarla due, ò tre volte, finche saranno cessati i segni del veleno.

Parimente gioua a coloro, i quali da causa interna, & occulta si vanno consumando in guisa, che hauessero beuuto qualche veleno.

Vale anco a tutte le sorti di febri leuando il lor tremore, è rigore, e'l freddo, che durano troppo, anzi pigliandosi tre ò quattro volte poco prima dell'accessione, sana la febre affatto, sana la quartana data nello stato vniuersale del male, non nel principio, essendo la materia cruda, e mirabilmente gioua alla peste, tanto per curatiuo, quanto per preseruatiuo leuando ogni putredine.

Risolue il flato dell'intestini, dello stomaco, e dell'vtero, e gioua alli dolori della vessica, e delli reni cagionati dall'vlcere, e dalla pietra.

Leua l'affanno dal stomaco, dal petto, gioua alla difficultà del respirare, sana l'itteritia, l'hidropisia, li tisici, che principiano, e pigliata più giorni leua dal petto la marcia, sana il sputo del sangue, augumenta la vista dell'occhi, guarisce tutti li mali interni del capo, come sono il mal caduco, l'Apoplesia, la paralisia, e ferma tutte le flussioni, e fà dormire, vale alli mali del petto, alla tosse, & a tutti li catarri, conforta il core, leua la palpitatione, e sana tutte le indispositioni dello stomaco, come è la troppa fame, l'inappetenza, la nausea, la passione colerica, aiuta la concottione riscaldando, e fortificando la virtù naturale, ammazza tutte le sorte de vermi, sana la lebbra, vale alla podraga, di più sana la disenteria, e le altre vlcerationi degli intestini, parimente la lienteria, e gli altri flussi del corpo.

Prouoca le purgationi delle donne, e'l suppresso flusso delle hemorroidi, e quello, che è di marauiglia, costringe il souerchio flusso tanto de i mestrui, come delle hemorroidi confortando la natura, la quale essendo robusta prouede a i casi suoi, discaccia anco di corpo la creatura morta, e la seconda ritenuta.

Gioua anco di fuori applicata alli grā dolori dell'orecchie dissoluta con vn poco di mosto cotto, e vn poco di bambace, ò di lana messa dentro, messa sopra le morsicature velenose le sana, & hà infinite altre virtù, che per breuità tralascio, come anco il modo d'oprarla da Gal. insegnato, il quale soleua darla a beuere dissoluta in diuersi li-

liquori cõferenti al male dell'infermo.

Galeno non voleua, che i putti, ne quelli, che hanno la complessione calda la prendessero, ne meno la concede nel tempo dell'estate per il calore mà, che ella hà, li nostri vedo, che hora l'vsano in tutte le età, & in tutte le complessioni, & in tutti li tempi dell'anno.

Non si può dare auanti l'anno, e trà li dui, e tre anni si chiama fresca, e l'oppio è potentissimo, poi dirassi matura, insino alli 36. anni, poi è vecchia, ma anco valida insino alli 60. anni.

La sua dose è intorno a vna dramma, nelli veleni il doppio, per preseruatiuo vn scrupolo, nel vino, ò nell'acqua, ò in altri liquori conuenienti.

Mitridatum ex Damocrate, carmine conscriptum.

Recipe mirrhæ, croci, agarici, zingiberis, cinamomi, spicæ nardi, thuris, thlaspios, an. dram. 10. seseleos, opobalsami, vel balsami occidentalis, vel olei, è sem. citri, iunci odorati, stæchados arabici, costi, galbani, therebinthinæ legitimæ, piperis longi, castorei, succi hypocistidis, styracis calam. opoponacis, folij malabathri, aut loco eius macis, an. dr. 8. cassiæ ligneæ, polij, piperis albi, scordij, dauci, carpobalsami, vel cubebarum, trochiscorum, cipheos, bdellij, an. dram. 7. nardi celticæ, gummi arab. sem. petroselini macedonici, opij, cardamomi, fæniculi, gentianæ, rosarum rub. dictami cretici, an. dr. 5. boni pon anisorum, Aristoloch tenuis, iridis illiricæ, acori, phu, Sagapeni, an. drac. 3. Mei vel rad. cyperi, acaciæ, vel hypocysthidis, sem. Hyperici, ventris scincorum, an. drach. duas, & dimidiam. Vini optimi, & odoris, vel cretici subdulcis, vnc. 20. Mellis optimi despumati. lib. 6. Confice Antidotum, vt decet.

A far il mitridato di Damocrate scritto in versi.

Piglia mirra, zaffarano, agarico, zenzero, cinamomo, spiconardo, incenso, Thalaspi, di ciascheduno dr. 10. seseli, opobalsamo, ò balsamo occidentale, ouero olio di seme cedro, giunco odorato, sticados arabico, costo, galbano, termentina legitima, cioè terebinto, pepe longo, castoreo, sugo d'ipocistide, storace calamita, oppoponaco, foglio malabatro, ouero mace, di ciascheduno dra. 8. cassia in legno, polio, pepe bianco, scordio, dauco, carpobalsamo, ouero cubebe, trochisci de ciphi, bedellio, di ciascheduno dram. 7. nardo celtico, gomma arabica, seme di petrosello macedonico, oppio, cardamomo, seme di finocchio, gentiana, rose rosse, dittamo cretico, di ciascheduno dram. 5. di buon peso, anisi, aristologia tenue, iride illirica, acoro, phu, cioè valeriana minore, serapino, di ciascheduno dram. 3. Meo, ouero radiche di ciperi, acacia, ouero hipocistide, seme d'ipperico, la parte di mezzo de schinchi, di ciascheduno dram. $\frac{2}{1}$ vino buono odorifero, ouero maluasia amabile onc. 20. mele spumato buono libre. 6. e fan- Antidoto, come conuiene.

Circa l'elettione dell'Ingredienti, tri-

tritturatione, infusione, liquefattione, in hauer fabricato questo Antidoto, s'è tenuto l'istesso modo, e forma recitati nella confettione della Teriaca, e per non esser tedioso, non s'è stesa di nuouo, per potersi seruire del già detto diffusamente. Li trochisci ciphi per esser grassi, e non triturabili si sono liquefatti con vino, e poi vniti con gli altri liquori, gli scinchi tagliati in minutissime parti, e pisti con gli altri ingredienti, li semi d'ippericon purgati dalle sue caselle, per l'opobalsamo, l'olio di seme di cedro fatto per espressione, & vnitolo, doppo hauer fatto il composto.

NOVA ADDITIONE.

Essendo molte le descrittioni degli Antidoti attribuiti al Rè Mitridate, non starò a disputare qual fosse quello, che egli soleua ogni giorno pigliare, ò il descritto da Plinio, e ritrouato da Pompeo nella vittoria contro Mitridate, ò quello, che pone Galeno al cap. 1. del 2. lib. delli Antidoti, e vsato dai Fiorentini, ò pure quello, che Galeno scriue al cap. 3. con nome di Teriaca di Mitridate, il quale si può dire vna mezza Teriaca d'Andromaco, e vi sono alcuni, che vogliono affermare, che questo sia il legitimo Mitridato, ò finalmente quello, che hora noi vsiamo, da Damocrate in versi descritto, basta sapere, che il Collegio Romano propone da farsi il Mitridato da Democrate scritto.

A far questo la maggior difficoltà consiste in vn verso di Damocrate, il quale si troua detruncato in questo modo.

ἀνίσου τε καὶ ἀρισ τ

Onde molti hanno pensato, che volesse l'Aro, e ve lo hanno messo, come il Cordo, il Dessenio, Buderone, e Francesco d'Alessandro, altri non li piacendo l'Aro, hanno messo l'Assaro, come il Melichio, e Coudebergio, altri hanno messo l'Aristolochia, perche vedendo, che nè l'Asaro, nè l'Aro compiuano il verso smozzo, l'hanno con l'Aristolochia integrato scriuẽdo.

Ανίσου τε καὶ ἀριστολοχίας στρογγύλης.

Anisi, & Aristolochiæ rotundæ, e così fece Gesnero nel lib. 4. dell'Epist. & Adolfo Occo nel dispensatorio Augustano, seguiti dal Calestano. Ma l'Antid. Bolognese pose l'aristolochia tenue, e l'aro, il nostro Romano l'aristolochia tenue, e l'iride, poco varia il Renodeo, che scrisse l'aristolochia rotonda, e l'iride, e Placotomo con il Bertaldo l'aristolochia rotonda, e l'assaro, il Collegio di Padoua messe l'assaro, e l'iride, restituendo i versi greci così.

ἀνίσου τε καὶ ἀσάρου τε ξηρᾶς τῆς ἴρεως.

Ma è ripreso dallo Stelliola, perche all'ireos non hà messo l'articolo, egli pensa meglio metter ἀρισ per ἀρισ la facilità d'esser mutato l' in, e far il verso.

ἀνίσου τε καὶ ἀριστολόχου γ τῆς λεπτῆς.

ἀνίσου τε καὶ ἀριστολοχίας γ τῆς λεπτῆς.

Aniso, & aristolochia sottile, e lascia l'assaro.

Al Maranta piacque con molte raggioni acconciare il verso così.

ἀνίσου τε καὶ ἀσάρου τε ξηρᾶς γλυκυρρίζης.

Anisi, & Asari, ac glycyrrhizæ.

Il nostro Speziale deue obbedire l'ordine del Collegio, il quale hà riputato conueniente metterui l'irios, e l'aristolochia tenue, e credo, che intenda la longa.

Circa la mistura del mitridato si può vsare vn metodo simile alla compositione della Teriaca tanto nella tritura, quanto nella mistione.

Ado-

Adoperamento.

IL mitridato è di virtù, e di compleſſione poco differente dalla Teriaca, ſe non che parue al Cordo, che la Teriaca fuſſe vn poco più calda, e più potente per li veleni delle ſerpi. Queſto gioua a tutte le paſſioni del capo degl'huomini, e delle donne per frigidità, come il mal caduco, l'emicranea, apopleſſia, dolori d'orecchia, de i denti, e catarri alle maſcelle, anco di fuori empiaſtrato alle tempie, vale alli mali delli nerui, alla paraliſia, alla conuulſione, gioua alla toſſe, all'aſma, allo ſputo del ſangue, alla polmonia, & a tutti i dolori interni, ferma tutte le fluſſioni, e fà dormire, vale alle infermità dell'hipocondrij, del fegato, della milza, e del ſtomacho, alli dolori colici, alla lienteria, e alla diſenteria, e a tutti li fluſſi, alli mali delli reni, e della veſſica, e rompe la pietra, ſana tutti i mali della matrice, e fà venire le purghe alle donne, gioua alli dolori artetici, alla podagra, & alla ſciatica, ſana le febri quotidiane, e le quartane dato con del vino tepido per vn'hora auanti l'acceſſione.

La ſua doſe è quanto quella della Teriaca, a cui è ſimile anco nell'età, e nella conſeruatione.

Tripbera magna cum opio Nicolai.

RECipe Opij, drach. duas. Cinnamomi, caryophyllorum, galangæ, ſpicæ nardi, zedoariæ, zingiberis, coſti, ſtyracis calamitæ, calami aromatici, cyperi, iridis illyricæ, peucedani, acori, corticum rad. mandragoræ, nardi celticæ, roſarum rub. piperis nigri, ſem. aniſorum, apij, ſem. petroſelini, fœniculi, ſem. oluſatri, dauci, Hyoſcyami albi, cumini, byſſopi, ocimi, an. drach. 1. mellis deſpumati quadruplum, confice electuarium.

Paratur etiam ſine opio.

A far la Triſera magna con oppio di Nicolao.

PIglia oppio dram. 2. cinamomo, garofoli, galanga, ſpiconardo, zedoaria, zenzero, coſto, ſtorace calamita calamo aromatico, ciperi, iride illirica, peucedano, acoro, ſcorze delle radiche di mandragora, nardo celtico, Roſe roſſe, pepe negro, ſeme d'aniſi, d'appio, di petroſello, di finocchio, d'oluſatro, di dauco, di iuſquiamo bianco, di cimino, di baſilico, & iſopo, di ciaſcheduno dram. 1. mele ſpumato à quattro doppij, e fanne elettuàro. E ſe ne fà anco ſenza oppio.

Nel voler comporre la ſudetta Triſera, ſi farà elettione del ſeme del petroſello macedonico, & per il peucedano ſi pigliarà la ſua propria radica, & in vece dell'acoro ſi prenderà la radica dell'angelica odorata, ſi farà poi d'ogni coſa poluere graduatamente, & con la doſe del mele ſpumato, detta di ſopra, & ſe ne formarà elettuaro. Et perche queſta compoſitione ſi fà con opio, & ſenza opio, però auertiſco, che quella, che ſi fà con opio, non ſi vſa per meſi ſei.

NOVA ADDITIONE.

MIrepſio al Antid. 210. ſcriſſe queſta Triſera, dalla quale varia la noſtra per mettere in vece del *Sinononis*, il cimino, & mette anco il ſeme d'oluſatro, e l'Aleſſandrino al cap. 908. mette *macedonici*, che è l'oluſatro, e laſcia il cimino, e l'hiſſopo, il Saler-

lernitano congionge *petrosellini macedonici*, facendone vn semplice, lascia il cipero, e l'hissopo, e doue è scritto dall'altri *styracis calamita*, egli mette *styracis calamenti*, il ricettario Fiorentino, il Trincauellio, Andernaco, Veccherio, il Melichio, & il Santino vi pongono il calamento, se bene l'altri dicono, che c'è scritto per sbaglio, e per l'appio, e l'olusatro mettono appio macedonico, il Fiorentino pone appio hortense, petrosellino macedonico, e lascia l'hissopo, il Cordo lascia l'olusatro, ò macedonico, come congiunto al petrosello macedonico, il Vercellese, e'l Trincauellio lasciano il cimino, e l'hissopo, l'Antid. Bolognese mette sinonis, e lascia l'olusatro, e'l cimino. Proposito lascia l'hissopo, & il calamento. Buderone lascia a posta l'hissopo, e per l'olusatro piglia il petrosellino macedonico, e per sinone l'appio montano. Così altri vanno diuersamente variando, la più corretta, e giusta ricetta parmi la nostra.

In fare questa Trifera, non vi è difficoltà, per esser i semplici cogniti, del mele ne vole il Collegio quattro parti, il Cordo al suo solito il triplo, si fà con l'oppio, e senz'oppio. Mà l'vna hà di bisogno della fermentatione, e non si può toccare auanti li 6. mesi. L'altra senza oppio si può subito oprare mà con poca virtù. Per l'acoro non accade pigliare l'angelica, come pensò il Ceccarello, mà il vero acoro, che falsamente si dice calamo aromatico, e per il calamo pigliaremo li fusti dello squinanto.

Si metteranno a pestare prima le radici di Galanga, del cipero, del zenzeuero, della zedoaria, del costo, dell'iride, dell'acoro, del peucedano, della mandragora, la cannella, i garofani, lo spiconardo tagliato prima con le forfici, e lo squinanto, e doppo hauerle alquanto peste, si setacciano sottilmente, & al restante riposto nel mortaio s'aggiunge la spica celtica, il pepe, l'hissopo, e i semi de gli anisi, dell'appio, di petrosello macedonico, del finocchio, de i macetoni, del dauco, del iusquiamo, del cimino, e del basilico, e con questi alcuni mettono a pestare l'oppio minutamente tagliato, mà perche s'vsa questo lettouaro tenersi fatto con l'oppio, e senza, si diuideranno le polueri in due parti, in vna delle quali s'aggiungerà dram.j. d'oppio, il quale, pare a me, che sia meglio dissoluto in poco di vino ottimo, come fà Galeno nella Teriaca, e Filippo Costa lo dissolue nel mortaio con vn poco di mele, e maluagia, la storace se bene con l'altre polueri si potrebbe pestare, pur sarà meglio poluerizzarla da se con qualche amandola, ò con alquante goccie d'olio, acciò non s'attacchi al mortaio, e poi si mescolarà ogni cosa insieme con il mele, e volendo fare la Trifera senza oppio in forma solida si piglierà vna libra di zucchero, e vn'oncia di poluere, ò vj. dramme, ò mezz'oncia per i delicati, mà con l'oppio deue fermentarsi, però si mescolarà con il mele, e'l vino, che dissolue l'oppio, aiuta la fermentatione.

Adoperamento.

LA Trifera magna è medicamento caldo. *Oddo de compositione Med.* la mette calda, e secca in secondo grado, si dà nelli mali freddi, e tanto più la fatta senz'oppio, la quale non solo leua l'intemperie fredda, mà assottiglia l'humori grossi, risolue i flati, euacua il corpo per l'vrina, e quando riceue l'oppio, il suo principal intento è di leuar i dolori, stupidire il senso, sopire i spiriti, e far dormire. Mirepsio ne dà a beuere alli putti, che non possono dormire, e tutta la notte strillano, quanto vn cece stemperata con latte di donna. Alessandrino scrisse, che dandola a chi patisce di dolore di stomacho per frigidità poco doppo presa gli prouoca il sudore, e gli la dà con il decotto dell'aniso, dell'finocchio, e della mastice, la dà anco alli frenetici, alli catarrosi, all'infiammatione del polmone, & a quelli, che rendono gli escrementi sanguinolenti,

di più caua fuori li lombrici, e l'ascaridi.

Ma principalmente vale alli mali delle femine, & in specie prouoca i mestrui data con il decotto d'artemisia. Onde scriue il Trincauellio al lib. 2. de comp. med. cap. 9. che è medicamento tanto celebre, e conosciuto dalle donnicciole, che per coprire i suoi errori, quando desiderano l'aborto, senza licenza del Medico lo dimandano alli Spetiali, e quello in particolare, che è fatto senza oppio, perche potentemente fà venire le purghe non solo deuorato, ma anco fattane soppostа, e d'essa sola, ò con artemisia trita, e olio moscato, ò laudano, ò gialla muschiata, e simili; e dice il Plateario, che tal soppostа nel principio fà venire come mucillaggine, poi il sangue copiosamente, mà deue la donna per vna settimana continuare a portare questa soppostа, e la notte leuarla se li piace, il Trincauellio fà testimonio d'hauerla vsata spesso vtilmente. Mirepsio, e'l Salernitano per far concepire le donne la danno con il vino, nel quale habbia bollito la mandragora, ò il sambugo, quando vogliono entrar e nel bagno, e Alessandrino la loda anco per quelle donne, che per le passioni dell'vtero sono melancoliche, e non dormono, vale assai alle suffocationi dell'vtero.

Il Salernitano ne dà alli putti quanto vn cece; a i grandi quanto vna castagna, l'Antid. Bolognese della Trifera oppiata dramma mezza insino ad vna, il Cesalpino, da scropolo j. dr. j. noi posiamo dare sicuramente della Trifera senza oppio due dramme, e più, e della oppiata insino a dramma vna, e mezza, perche tutta la poluere pesa dram. xxix. il mele quattro volte più pesa dram. 116. e tutta la compositione sarà di dram. 145. e perche vi entra d'oppio dram. 11. che sono grani 144. vna dramma di Trifera oppiata hauerà vn solo grano d'oppio, e mezzo grano di Mandragora, e altretanto di iusquiamo, in modo, che due grani di Narcotici vi saranno, Gio: Carlo Amato, *in fructu medicinæ*, ne dà dramma j. insino alle due, Rullando scriue nella prattica, che si può dare j. dramma insino alle ij. & ad alcuni insino ad vn'oncia, ne è noceuole il darne anco dram. x. con acqua di lattuca, di viole, di cicoria, &c.

Triphera minor.

*R*ECIPE *myrobolanorum, chebularum, indarum, belliricarum, emblicarum, nucis moschatæ, an. drach. 5. sem. nasturtij, asari, origani, piperis nigri, thuris, ammios, zingiberis, fructus tamarisci, spicæ nardi, schœnanthi, cyperi, an. unc. mediam, scoriæ ferri quinque diebus in aceto maceratæ drach. 20.*

Myrobolani frigantur lento igne in butyro recenti, ita vt neque comburantur, neque aliquod butyri superfit. Scoria ferri primum aceto abluatur, vt si quid inest sordium, eluatur, deinde quinque diebus irrigetur modico aceti, postea exsiccetur diligenter, tum in mortario prophyritæ optimè teratur, & cum prædictis omnibus pauco olei amygdalarum dulcium inuoluatur, postremo omnia melle despumato quadruplo excepta, moschi drach. 1. aromatizentur.

A far la Trifera minore.

PIglia mirobolani, chebuli, indi, belirici, emblici, e noce moscata, di ciascheduno dram. 5. seme d'allegretto, asaro, origano, pepe negro, incenso, ammi, zenzero, grani de Tamarice, spico nardo, squinanto, ciperi, di ciascheduno.

duno oncia mezza, spuma di ferro per cinque giorni messa a mollo nell'aceto dram. 20. Li mirobolani si friggono à fuoco lento con butiro fresco, talmente che non si brugino, e che non ci resti niente di butiro, dopoi quella spuma di ferro se laui con aceto, acciò se vi è niente di brutto, se ne vada via. Doppo si laui per spatio di cinque giorni con vn poco d'aceto, doppo si pisti sottilmente nel mortaio di porfido, & con le predette cose s'vnisca con vn poco di olio d'amandole dolci, vltimamente mesticato ogni cosa con quattro doppij di mele spumato, e con vna dramma di mosco si fà odorifero.

La schiuma del ferro s'infonderà, & lauarà prima, come si è detto nell'Antidotario, & poi si mettera al fuoco in vn crucciolo, fin tanto che sia benissimo diseccata, & poi macinarla con aceto nel mortaio di porfido, fin che sia ridotta in forma di poluere impalpabile. Li mirobolani si ongeranno col butiro fresco, e poi si metteranno in vn tegame sopra al fuoco, col maneggiarli continuamente con la spatola, fin tanto che cominciano a mutar colore, & doppo che si hauerà ridotdotto ogni cosa in poluere, vi si aggiongerà dramme due di olio di amandole dolci cauato di fresco, & macinarle nel mortaio, & con la dose del mele scritto di sopra se ne formarà elettuaro.

NOVA ADDITIONE.

Questa Trifera è descritta da Mesue con nome di Trifera Minore di Fenone, mà in molti testi antichi leggesi Trifera maggiore di Fenone, e così la chiamano i Frati Commentatori di Mesue, il Calestano, & il Dessenio, perche Mesue pare, che ne metta due di Fenone la maggiore, e la minore, e questa per contenere piu semplici sarà la maggiore, e poi non vale mettere due Trifere con nome di minori, se non ne haueua messa alcuna con nome di maggiore, mà questa è lite del nome.

La ricetta così a punto si legge nel testo vulgato di Mesue, e quasi tutti la fanno in questo modo. Andernaco ci aggiunge la saluia, ò in suo luogo il Dittamo di Candia, mà, se deue astringere i mestrui questo Lettouaro, non mi par bene metterui queste herbe aperitiue, per la qual raggione i Frati non vogliono manco riceuere in questa Trifera l'asaro, mà doue il testo dice, *Nasturtij asari*, dicono, che nel testo antico vi è *Nasturtij assi*, e così il Preposito, il Calestano, il Melichio, il Santino, il Vercellese, i Rostini, Luminare, & il Tesauro scriuono il Nasturtio assato, lasciando l'asaro, mà il Cordo mette ambidue, cioè, *Nasturtij assati asari*, che il Nasturtio assato giouì a i flussi, Mesue lo scrisse nelli canoni, il Vercellese mette la satureia per l'Origano.

Conuengono molti autori, che la scoria del ferro sia quella schiuma, che si getta via da i ferrari, che è tutta spongosa, e questa si deue qui pigliare, se bene alcuni (come il Cordo, e Bertaldo) hanno pensato, che si debba pigliare la squamma, ò battitura del ferro, ò del acciaro, altri la limatura, mà, s'ingannano, perche la limatura, e la squamma secondo Dioscor. è solutiua, apertiua, onde non è tanto astringente, mà la scoria secondo esso, vale quanto la ruggine del ferro, la quale restringe, e ferma i flussi delle femmine, con bombace posta nella matrice, e beuuta fà, che non concepiscano, però guardino bene quel, che fanno, quelli, che danno l'acciaro preparato con l'aceto, cioè tutto ruzzinito, per far concepire le donne. Hor perche dice Diosc. che la ruggine del ferro è più potente, che la schiuma, io pigliarei la ruggine, ouer per meglio il *crocus martis*, detto dalli chimici, che non

è se non vna ruggine di ferro abbrugiata, e ridotta in poluere sottilissima, molto penetrante, e astringente, e mirabile per li flussi, mà chi vorrà preparare la schiuma del ferro conforme l'insegna Mesue, auerta di farla impalpabile, e di macinarla bene sopra d'vn porfido, il Melichio, & il Santino per parere diligenti auertiscono, che la scoria del ferro s'arrostisca, mà non s'abbrugi, il che ci fà ridere, perche essendo questo vn escremento refiutato dal fuoco non hà tanto paura d'esser brugiato, come costoro pensano, e veramente il nostro Collegio li serue, il quale non parla niente dell'assatione, mà per dire la verità hò considerato, che il Collegio Romano hà inteso la mente di Mesue meglio dell'altri, perche se bene nel testo antico di Mesue, e quasi tutti l'altri antidotarij hanno scritto scoria di ferro in aceto macerata, & assata, è errore, perche doppo la maceratione nell'aceto, che si pretende dall'assatione? il foco toglierà via tutta quella qualità, che l'aceto gli haueua communicata, nè teme questa schiuma d'esser abbrugiata dal fuoco, hauendolo sopportato vn'altra volta, dunque questa assatione non seruirà per niente, meglio hà scritto Syluio dicendo, *in aceto nutrita*, e se poi aggiungeremo *diligenter siccata*, haueremo il perfetto senso, e douemo recordarsi, che altro è il nutrire, & altero il macerare, se vogliamo nutrire questa scoria, la macinaremo sottilissimamente, e la nutriremo con aceto fortissimo al Sole nel mezzo dell'estate, lasciando seccar bene l'aceto, poi metterne dell'altro, e così Galeno insegnò a preparare i Minerali nel lib. del comporre med. così sarà dall'aceto assai più attenuata, e poi di nouo rimacinata in poluere impalpabile si metterà nella Trifera, il Ceccarello fà bene a mettere la schiuma del ferro nel foco prima, che la metta nell'aceto, acciò essendo ben secca attraha più aceto, mà io getterei nell'aceto la schiuma infocata, e con quell'aceto la nutrirei.

Per i frutti del Tamarisco l'Antidotario di Norimberga, e Bertaldo pigliano le foglie del Tamarisco.

Circa i mirobolani il testo è chiaro, che Mesue li fà friggere nel butiro vaccino fresco. Li Frati commentatori di Mesue non poluerizzano i Mirabolani, mà li rompono in pezzetti come vn vaco di pepe, hauendoli prima enucleati, poi con del butiro bono l'ongeno bene, e con le mani li fregano, e subito li mettono in vna padella sopra vn poco di fuoco, e con la spatola li vanno arostendo, e rimaneggiando, e quando haueranno perduto il primo loro colore, li leuano, e ne fanno poluere. Mà io mi marauiglio di Mesue, il quale volendo fare vn composto astringente fà macerare, e friggere i mirabolani nel butiro, che è emolliente, come l'olio di amandole dolci, e non si ricorda, che al cap. proprio hà insegnato a ongere i mirabolani per farli lasciare l'astrittione, doueua più tosto farli arostire vn poco, come si fà del Rabarbaro, scriuendo esso ne i canoni: *Mirobalani, Rabarbarum assando virtutem purgatoriam remittunt, adstrictoriam intendunt, sunt enim ambo duplici hac facultate praediti*. Et al capitolo proprio scrisse. *Et assatio minorat eis solutionem faciens ipsos constipatiuos plus, & adhuc magis combustio*. Mà da Albucasi nel lib. del Seruitore ci viene esplicato chiaramente la vera, & intiera assatione de i mirabolani, che s'vsaua a i suoi tempi, e per breuità Mesue non la descrisse a lungo, dice dunque Albucasi, che per il flusso del sangue dalle emorroidi, ò dalli intestini li mirabolani si deuono arostire in questo modo, prima s'imbeueranno bene con il sugo di cotogni, ò di granati, ò d'agresta, ò di cedro, ò altro simile, poi si seccano bene, e seccati s'ongeno, ò con il butiro, ò con qualche olio li fà arrostire sopra vna padella di ferro infocata, rimenandoli di continuo con auertenza, che non s'abbrugiano, e questa preparatione piace anco al Siluio, & al Costeo, e quel poco di butiro, che s'adopera, serue

per aiutare il mirabolano a ritenere in se le qualità riceuute da i sughi.

Circa il mele, Cordo mette il triplo, l'istesso fà Bertaldo, dicendo, che di spezie sono onc. xj. dram. ij. e tre volte più mele, fà lib. ij. onc. ix. e dram. vj mà il Collegio Romano con gli altri Italiani mettono quattro volte più mele, cioè lib. iij. onc. ix.

La tritura si farà pestando prima il nasturtio, doppo il squinanto, lo spico, il zenzeuero tagliato in pezzetti per tagliarli li filamenti, il cipero, e l'asaro, poi l'origano, il tamarisco, l'ammi, e la noce moscata, i mirabolani si poluerizzano da se, l'incenso da se, e la spuma del ferro, anco da se, e sia anco ben macinata, poi si metteranno insieme tutte le polueri, e con del olio d'amandole dolci si malassaranno bene insieme con le mani, poi con il mele cotto, e schiumato si farà il Lettouaro, e nell'vltimo s'aggiongerà il muschio poluerizzato con vn poco di zucchero.

Adoperamento.

Loda Mesue questa Trifera per confortare lo stomacho, il fegato, i reni, e la vessica, dice, che emenda la corrottione del sangue, e leua le crudità, e le putredini dal ventricolo, fà il colore del corpo bono, e fà ritornare la forma del corpo, che cominciaua a guastarsi, il Siluio dice, che non può giouare a quel guastamento della forma, che procede dal elefantiasi, perche è effetto del calore gagliardo, e non del debole. Mà risponde il Costeo, che se bene nelli elephantiasi il calore non naturale cagiona l'abbondanza delli humori putridi, nondimeno il calor naturale per esser debole, non può ben concocere, digerire, e disseccare la flussione del humidità superflua, e mentre con la sua astrittione conforta tutte le parti interne, fà, che non si generi, nè si riceua copia di catarrosi humori, ma solo sangue bono, così racconcia la forma guasta delli elefantiosi. Mà Francesco Alessandri tiene, che Mesue non intenda della corrottione della forma, che seguita l'elefantiosi, mà quella, che antecede l'hydropisia, e cachexia, che noi diciamo gonfij, e bolzi, per abbondanza d'humoraccio, e difetto di sangue bono, e forse intende il storcimento della bocca per paralisia detto spasmo cinico.

Scriue anco Mesue, che restringe il superfluo flusso de i mestrui, il flusso del corpo, e delle hemorroidi, a cui s'oppone il Siluio, dicendo, che non riceue se non la scoria del ferro, & il frutto del tamarice, che sono apertamente astringenti, mà la spica nardi, & alcune altre cose lo fanno molto debolmente, anzi per il suo calore, e sottigliezza più tosto concitaranno il flusso delle hemorroidi, e delli mestrui, che con l'astrittione debole si fermaranno, mà si potrà solamente concedere per bona ne i flussi bianchi delle donne, ma vien diffeso Mesue dal Costeo, e da Francesco Alessandri, perche la scoria del ferro, e li mirabolani assati, che sono la base di questo composto sono molto astringenti, e la noce moscata, l'incenso, & il tamarisco, con il spico, hanno del astringente, lo squinanto astringe, e se bene l'asaro, il nasturtio, l'origano, il pepe, e l'ammi, con il zenzeuero, secondo Dioscoride prouocano li mestrui, nondimeno non possono qui fare il lor effetto, perche seruono solo per vehicolo, e portano con la sua tenuità, e penetratione le cose astringenti (che sono di sostanza crassa, e terrestre) insino alle più remote parti, oue non potriano arriuare da se sole, così il composto ferma il sangue mestruo, & hemorroidale.

La sua dose secondo Mesue è da vna dramma insino alle tre.

Scriue di più Mesue, che la Trifera di Fenone non si deue dare se non doppo li sei mesi, che sarà stata composta, il che non disse delle altre Trifere, mà con questa occasione io voglio considerare, se li medicamenti si deuono vsare subbito composti, ò vn pezzo doppo.

Li medicamenti oppiati è commune opinione, che non si debbano dare subbito composti, così Damocrate l'auertisce, e Galeno vole, che si dia la Teriaca fermentata, & il nostro Collegio seguendo gli Antichi ordina, che i medicamenti

oppiati non si diano se non sei mesi doppo, che sono composti, così Mesue l'auertisce nell'Athanasia, e nel Diasulphur. e ciò si fà per refrangere li spiriti dell'oppio, così Andromacho appresso Gal. 7. de comp. loc. 13. nella potione di Cleto, che è oppiata, dice *Vtere pharmaco non recenti*.

Li medicamenti solutiui non pensano molti, che debbano esser fermentati, perche li Greci (per quanto io mi ricordo) non l'hanno scritto, mà Mesue scriue tanto nel Antidotario, quanto al cap. della serpentaria, che la Hiera di Hermete non doueua darsi se non doppo i sei mesi, che era composta. E non riceue oppio, mà l'Euforbio, l'elaterio, la coloquintide, il mezzereo, e la scammonea, purganti gagliardissimi, e come veneni, il simile scriue Mesue del Lettouaro Diabrionnias, del quale tratta al cap. della brionia, e nel Antid. mà questo non riceue se non la brionia, la squilla cotta, e l'agarico per solutiui, il Cardano nelli Aphorismi disse, che anco il Diafinicon doueua fermentarsi, a cui s'accostò Vincenzo Alsario, mà non solo i composti, mà anco i semplici ricercano vn tempo doppo, che sono raccolti, come è l'Euforbio, del quale scriue Mesue, che non si deue pigliare per bocca, se non doppo li sei mesi dalla sua raccolta, e Dioscoride scriue *à bimatu ad decennium purgationi est aptum*, e Plinio, *à trimatu incipit, & quò vetustius eò melius*, e scrisse Theofrasto, che si conseruaua bono per ducento anni, & Hippocr. ne fà gran caso distinguendo l'Elaterio nouo dal vecchio, perche il nouo (per i spiriti leggieri, che ascendono) eccita il vomito, il vecchio purga solo da basso, così Hipp. 3. de Morb. nu. 17. dette l'Elaterio fresco per vomitorio. Dell'Euforbio scriue Mesue, che il migliore è, *quod est recens, super quod iam praeterijt annus, recens verò anni sui est sicut venenum*, e se bene Galeno scriue 2. de comp. med. loc. cap. 3. che haueua hauto relatione, che questo si risolueua presto, onde non bisognaua pigliarlo vecchio, non per questo deue pigliarsi subbito raccolto, perche essendo tanto acre, caldo, e corrosiuo, fà di bisogno lasciar esalare alquanto quelli spiriti, e pigliarlo così indebolito, e per il tempo domato, hor dunque la medesima causa, che ci fà fermentar l'oppiati, ci farà anco fermentare i solutiui gagliardi.

Mà ancor gli Alteranti pare, che richieggano qualche tempo di riposo, onde Mesue della confettione Anacardina disse, che si daua doppo i sei mesi, e ciò disse, acciò la malignità de gl'Anacardi si domasse con la fermentatione, e s'indebolissero le sue forze, così anco l'esperienza ci dimostra, che l'acqua fatta con solimato, vitriolo, alume, e simili per leuare i porri, e le escrescenze di carne, vsata subito fatta, dà dolori acerbissimi, mà doppo la fermentatione, ò concottione d'vn mese, essendo resoluti i spiriti acri, disecca senza dolore.

Ne per altra raggione non vsiamo il vino nouo, cioè il mosto, quando bolle, ma lasciamo risoluersi quelli spiriti inquieti, che fanno la fermentatione del mosto, così scriue Mesue, *Aqua mulsa tertio post mense fit potabilis*, perche sobbollendo non si chiarisce, se non doppo la risolutione delli spiriti.

Mà quando Damocrate i tre malagmati, (che si possono dire volgarmente ceroti) referito da Galeno 8. de comp. med. loc. cap. 10. non vuole, che s'adoprino, se non vn pezzo doppo che sono fatti, si può dire, che ciò facesse, ò per far risoluere tutta quella humidità del vino, che vi haueua vsato, ò acciò il malagma hauesse miglior consistenza, ò pure acciò si dasse tempo a'li ingredienti di combattere trà di loro, e fare la fermentatione, acciò poi sortisse vna sola qualità di tutto il cōposto.

Mà mi dà da pensare Mesue, quando dice, che i cedri conditi non s'vsino se non doppo vn mese, e i mirabolani chebuli conditi si diano doppo sei mesi, e lo replica al cap. proprio, e nel Antidotario, e se pur non vole, che riceuono bene il sapor del mele, io non sò per hora dir altro.

Hor perche variano assai le forze, e le qualità della Teriaca, secondo, che è più, e meno vicina alla sua compositione, e secondo che ò si fermenta, ò è fermentatata, ò non può fermentarsi, ò è troppo ò poco, o niente fermentata, sono forzato raggionar alquanto della fermentatione.

Dico dunque che fermentarsi, e sobbol-

bol-

bollire è l'istesso, e dicesi *fermento à feruore, siue feruescendo, eò quod massa feruescendo crescat* così *feruere*, e bollire è il medemo, definisce la fermentatione il Libauio al lib. 1. Alchim. c. 9. che sia, *Rei in substantia per admissionem fermenti* (direi io per l'alteratione, e per il moto) *quod virtute per spiritum distributa totam penetrat massam, & in suam naturam immutat, exaltatio*, se volessimo accettare questa definitione per bona, & vniuersale, che in vero è particolare, diriano, che la fermentatione fosse vn compimento, e mutatione in meglior forma per virtù del fermento, ò interno, e connato, ò aggionto, che vi sia. Gli Alchimisti, che per far il Lapis sempre parlano del fermento pensando, che si come il fermento fà crescere la pasta, così possa far crescere li metalli desiati, &c. secondo il Ripleo, dicono, *Veram fermentationem, quæ esse Animæ cum corpore incorporationem, quæ restaurat ei naturalem odorem, saporem, & colorem, per naturalem inspissationem rerum separatarum*, mà lasciando l'Alchimisti, diremo, che la fermentatione, ò sobbollitione, ò sia putrefattoria, ò digestoria, ò concottoria e perfettiua, la prima è in tutte le cose, che si putrefanno, e questa conseguentemente si chiama putrefattione, *in fœtidum*, & è separatoria, corrompente, e destruttiua. La seconda se bene si confonde dalli Chimici alle volte con la putrefattione, nondimeno è esaltatoria, e meglio si nomina digestione, con la quale si preparano l'olij, e i spiriti volatili alla separatione. La terza è concottoria, e perfettoria, e questa è la fermentatione perfettiua, e concottiua, che si fà nel nostro ventricolo, nel leuitarsi del pane, onde Galeno nel lib. della Teriaca a Pisone al cap. 14. la chiamò concottione nella Teriaca,

E quì noto vn grosso errore d'alcuni Medici, i quali pensano, che la fermentatione della Teriaca sia nome equiuoco, ò analogo, e credono alcuni, che s'intenda per vna vera mistione, non solo di particelle atomizate, (che confusione dicono i Filosofi) ma con refrattione delle qualità, e reattione (come dicono) di modo che se ne venga a produrre, è generare di nouo vna sola qualità, vna sola virtù propria, e proportionata a tal misto, distinta, e diuersa delle qualità de particolari ingredienti, e di questa ne raggiona assai bene il Maranta nella sua Teriaca al cap. 33. mà non pesca troppo fondo.

Et io vi posso dare l'esempio del pane, che fermentandosi sobbollisce, come è manifesto, & il fermento non è altro, che farina acidita, l'attione è delli spiriti del acidità, la quale, perche si moltiplica in infinito al pari del fuoco, (il che non fà nè il dolce, nè l'amaro) giustamente si deue tenere, e chiamare il più potente, e viuifico sapore, che sia, quindi il pane fermentato differisce dal non fermentato, si nella consistenza, peso, e virtù, come anco per la facoltà, che hà preso di fermentare, qual perde poi per la cottura al fuoco, come hò detto nelle mie Epistole, e si come il pane fermentato differisce dal Azimo, così la Teriaca fermentata dalla non fermentata, non che in tutto sia differente, mà perche hà mutato alcune qualità, alcune perse, & acquistata vna maggiore, onde io tengo la Teriaca non fermentata d'inegual valore, la già fermentata è quieta di virtù, eguale, vnita, e potentissima, ma quella, che si fermenta per li spiriti, che stanno in moto, è assai fumosa, penetrante, e sottile, riempie il capo, onde fa dormire, penetra presto al core, onde si loda più per i veleni, perche i veleni più spiritalmente, che corporalmente nuocono al core, onde gli conuiene anco medicamento assai spiritoso, quale la è Teriaca, che si fermenta. Hor dunque, perche nella Teriaca non fermentata tutti l'ingredienti (non hauendo anco vnita la virtù) *agunt vniformiter difformiter*, fanno l'attione sua ineguale, vn doppo l'altro, hor questo, poi quello, poi quell'altro, chi in quà, chi in là, e perche *in maiori quanto maior virtus* essendo poca quantità di questo, poca di quello, ciascheduno opera debilmente, mà essendo vniti tutti si farà vn operatione gagliarda, mà per vnirli, & accordarli tutti non basta la sola confusione, vicinanza, & appositione, mà vi è necessario la fermentatione fatta con il moto, e combatti-

mento delli spiriti naturali di ciascheduno.

Dico dunque, che gli elettuarij di più cose composti doppo la fermentatione, non hanno più la virtù dell'ingredienti distinta nente, mà vna sola diuersa da tutti li particolari, onde quelli composti, che non sobbolliscono, non hanno vna virtù propria del mistο, à in solo le qualità confuse di più ingredienti, che senza l'ebullitione naturale non si possono vnire perfettamente diuerse virtù in vna sola. Però dicono il Maranta, & altri, che la Teriaca non fermentata opera con virtù delle particolari qualità delli ingredienti, mà essendo fermentata opera in virtù propria, vniuersale, e acquistata dalla fermentatione, & vnione. E perche nella Teriaca desideramo la qualità sua propria, e specifica, quindi è, che la Teriaca, & altri oppiati, che deuono sobbollire, e fermentarsi si deuono comporre nel principio dell'estate, acciò il calore della stagione aiuti la fermentatione, e Galeno la mette anco al Sole, e quelle Teriache, ch'io hò visto comporsi l'autunno, non sobbollendo, ne fermentandosi, ritengono la virtù de i semplici spartata, e non acquistano mai vna forma propria, vna qualità particolare, & vna virtù veramente Teriacale, che si richiede da tal mistura.

Ma quando dico, che si ricerca la fermentatione, non intendo, che debba sobbollire violentemente, che forse più si peccarebbe nel eccesso, che nel difetto, ma si debba eccitare moderata, e non laciarla regolare dalla natura, perche in questo varia la nostra intentione dalla sua, e basta, che si moua pian piano, e faccia poco di motiuo, e di bollore, ne douemo lasciar crescere il sobbollire, ma interromperlo con il maneggiarla spesso.

A questo feruore, e subbollimento concorrono molte cose, la mistione, l'humidità, l'acidità, il moto, il calore, e'l flato. Vediamo souente, che per la mistione due acque forti, l'olio di vitriolo, e l'acqua forte, e simili sobbolliscono subito, e le cose humide sobbolliscono per il più, di raro le secche, l'acidità nel fermento è manifesta cagione del sobbollire, il moto delli spiriti, è egli il mezzo, per il quale la mistione, l'humidità, e l'acidità concitano il feruore, mà il moto semplice dell'acqua, dell'ouo, e dell'acqua insaponata, ce lo dimostra il calor esterno, & il flato rinchiuso fanno l'istesso.

Mà nella fermentatione dell'lettouarij, e delli syroppi, l'acidità è primo mouente, la mistione di parti heterogenee incita l'acidità al moto, la quale con li spiriti suoi sottili facilmente mobili (come dalla sua definitione da Hipp. Platone, Aristotele, Teofrasto, e Galeno apportata si conosce) incita il moto, e la fermentatione interna, a cui sopraujene il calore effetto del moto, il quale fà poi la bona concottione, se è ben regolato, e li spiriti sono con il flato congionti, se bene li spiriti acidi sono per se freddi, nondimeno per il moto diuengono caldi, e di queste cose ne hò pur troppo trattato nelle Epistole. Hor dunque lo spirito acido, che è la più potente sostanza, la più penetrante, moltiplicatiua, & inquieta di qualsiuoglia altra (come nelle Epistole hò dimostrato) essendo tenuissimo, e con il suo impeto, e con il moto entrando, & vscendo per le porosità del corpo, nel quale risiede, lo riscalda, e rarefà, & vrtando con diuerse particelle tanto aeree, quanto terrestri, ò acquee, le sbalza, e commoue con tanto impeto (dice Platone) che le sforza a dare hor quinci, hor quindi, e mescolarsi insieme, e penetrarsi di maniera, che di più sostanze diuerse, se ne faccia vna sola, domate, & vnite tutte l'altre qualità opposte, e perche *generatio vnius corruptio alterius*, dal mutare quella prima forma di quella sostanza, si fà vn altra, quindi è, che le cose fermentate mutano, & acquistano virtù, e forme, che prima non haueuano, e dura tanto il sobbollimento, e la fermentatione, quanto durano li spiriti, che sono in essa materia, i quali subito resoluti cessa la fermentatione, & il sobbollimento, vedete, che il pane si fermenta, fino che per il gran calore del forno ne esala lo spirito acido, e li Chimici vedono, che mescolando acque forti con olio di tartaro, ò di vitriolo, ò di solfo, ò con il spi-

rito

rito del vino, &c. ò infondendoci metalli, ferro, rame, piombo si fà vn gran bollore, e dura, fin che durano li spiriti acidi, quali subito resoluti cessa il feruore, così disse Hipp. che l'aceto fermentando la bile per la risolutione delli spiriti essa diueniua come pituita. Mà se tal feruore non è violento, in modo, che detti spiriti non siano sforzati a volarsene via, essi a poco a poco trasmutano la soggetta materia in sua natura, perche *omne agens agit, vt assimilet sibi passum*, così il pane troppo fermentato diuiene tutto fermento, tutto acido, e questi spiriti, perche sono sottili ssimi, & ardenti per il gran moto, li destillatori, quando li voglino disseparare, e raccogliere, li destillano, e separano, quando stanno nel colmo del feruore, altrimenti nè auanti, nè doppo il bollore possono mai cauare li spiriti ardenti dall'herbe, da i fiori, da i semi, &c. come scriue il Quercetano nella Pharmacopea, il Libauio 8. Sintag. cap. 24. & altri.

Hor se alcun dicesse, se la fermentatione si fà da spirito acetoso, perche poi li spiriti ardenti non sono acidi, e freddi, mà acri, e caldi, & io per hauerne trattato altroue, adesso vi risponderò breuemente, che nelle fermentationi non è il solo spirito acido quello, che si moue, mà di diuerse essenze, e sostanze, che combattono insieme, e l'acido è in pochissima portione, mà pur tanto, che basta a commouere gli altri, è principiare, come Capitano, il motore tale, che vincendo alle volte commuta tutto il soggetto in acidità, come nel leuito, ò fermento del grano accade, e nondimeno questo distillato darà humore più tosto acre, che acido, onde si deue dire, che l'acido spirito puoco resiste al fuoco, e che essendo tenuissimo, se sopraniene al suo soggetto grand'alteratione di calore, non vi si potendo fermare se ne vola via, così si raccolgono solo le parti acri più grosse, non le acide più sottili assai.

E di qui si può inferire, che l'effetto della fermentatione per se stesso é più presto separatione, che vnione, e per questo pare, che la natura si commoua, & operi, così li sughi, & il vino sobbollendo si vengono a deputare, e separarsi dalle parti aliene, mà perche con questo moto ne sopraujene il calore, il quale *homogenea congregat, & hæterogenea disgregat*, e per homogenea qui potemo prendere tutte le materie liquide, diremo, che non si fà totale separatione d'ogni cosa, mà di determinare. E se bene forse il solo fine della natura è la separatione, nondimeno sopraueuendoui l'arte, conuerte l'istessa attione in contario effetto, che pensando la natura far la separatione con il moto della sobbollitione, l'arte con l'istesso mezzo ne fa maggior vnione, così questa fermentatione se è regolata dalla natura, finisce in separatione, mà soprauenendoui l'arte, con il spesso moto, la conuerte in perfetta vnione, e vera mistione, alla quale non basta vna confusione di particelle, acciò si faccia la reattione, e aduuatione in vna sola forma, mà vi vole vn'attione naturale, che quasi sia vna mezza generatione, in maniera, che si produca vna noua forma, non abolite affatto, mà solo refratte le particolari forme. Onde essendo la mistione *miscibilium alteratorum vnio*, questa vnione deue farsi de i miscibili alterati, e questa alteratione si fà dalla natura con il moto della fermentatione. Così appunto accade manifestamente nella Teriaca, la natura trouando insieme tante cose *difformiter difformes*, humide, solide, &c. con il feruore, cerca la separatione, mà l'arte aggiongendo il moto, & il calore del Sole regola, e muta l'attione natutale separatoria in artificiale perfettiua, & vnitoria, e seruendosi di sofficiente calore fa esalare l'agente naturale della separatione in modo, che doppo la fermentatione dall'Artefice ben regolata, sia affatto esalato.

Questo artificial effetto considerando il Maranta al lib. 1. della Teriaca cap. 33. disse, che la natura della fermentatione era d'vnire li semplici in vna forma, mà costui non considerò troppo alto, ne da vero Fisico, non mirando il primo principio, e confessando, che il natural calore eccitato da quella bollitione, che si fa nel fermentarsi, è cagione di qualche traspiratione leggiera, e imparcettibile, dice bene,

bene, mà non arriua a considerare il vero agente della fermentatione, che è lo spirito acido, & il modo della vnione con il far traspirare quell'istesso spirito.

Hor qui notate, che alle volte li lettouarij subbollisсono troppo, e si corrompono, per non esser dall'arte regolati con la mistione, onde alcuni giorni sono il lettouaro di giacinto ad vn Speciale si gonfiò di maniera, che ruppe il vaso di vetro, e scriue Galeno, che la Teriaca stando in vn vaso rinchiuso sobbolli di maniera, che ruppe il vaso, & ad vn Speciale di Roma la Teriaca sobbolli tanto, e si gonfiò, che non poteua capire nel vaso, le conserue, e li siroppi ancor loro sobbollisсono, e candiscono separandosi il zuccaro dal liquore, vien prohibita la sobbollitione spesso dal gran calore, che risolue li spiriti, & il souerchio humido, come accade nel pane, subito, che si cuoce, nel vino nouo cotto, e nelli sughi cotti, e l'istesso auerrebbe, se la Teriaca si facesse alquanto cuocere al foco. Mà gli antichi ricercando la fermentatione nella Teriaca, e temendo la sua violenza, hebbero intentione di mandar via quel spirito acido doppo conueniente sobbollitione, e non volendo con il fuoco, determinorno a ciò il moto, così ordinorno, che per due mesi, ò quaranta giorni almeno si debba rimouere, e mescolare ben bene al Sole, acciò con il suo calore, & il moto di più giorni, e con il suentolamento vada esalando quel spirito, e con il moto doppio, esterno, & interno si faccia ottima mistione.

A fare la Teriaca, e l'altri composti si fermentino, conuiene farli liquidi, così gli Antichi con molto vino fecero la Teriaca ben liquida, acciò potesse ben sobbollire, ma sò, che alcuni Speciali non l'intendono così, e non vogliono, che li loro lettouari sobbollisсano in modo alcuno, e vedendo li siroppi poco cotti, e gli elettuarij liquidi sobbollire, il che attribuiscono alla superflua humidità, vogliono i siroppi ben cotti, (il che lodo) e gli elettuarij sodi, e con poca humidità, e nella Teriaca poco vino vi mettono, e solo quanto basti a dissoluere i sughi densati, e le gomme, e cercano di fare il lettouaro più sodo, che sia possibile con il mele ben cotto, e così veramente non sobbollisce, ne fermenta, e si vede in bona consistenza d'elettuario, e così conchiudono, che non vi è necessaria la sobbollitione, e fermentatione, mà più tosto è vitiosa, e dannosa. Hor questi dal bel principio hanno vna Teriaca vecchia, essendo che già hà quella consistenza, che doueua hauere doppo la fermentatione, & io dalla quantità del vino prescritta potrei argumentare, che la Teriaca dal principio deue esser liquida, come anco confessa il Maranta a carte 31. & il Stelliola a carte 36. dunque douendo fermentarsi la Teriaca, doueua esser in forma fermentabile, cioè liquida, e se si deue maneggiare spesso, se non sarà liquida, non sarà maneggiabile.

Volendo tutti li boni Autori, che la Teriaca sia fermentata, non intendono per fermentatione la semplice mistura, ne il combattimento delle qualità delli ingredienti, ne quel commouimento, che dicono, douersi fare per quaranta giorni al Sole, onde nè le polueri, nè i trocischi, ne le pillole, ne i lettouari sodi si chiamano fermentati, ma si bene mischiati, e vniti, onde sarà la fermentatione qualche cosa diuersa dalla semplice mistione, e quella, che habbiamo descritta. Mà perche il combattimento delle qualità, e sostanze diuerse, non si può fare senza attione, e reattione di ciascheduna d'esse, e senza l'opera della natura di ciascun particolare, dunque bisogna, che la natura si commoua, e facci il moto della sobbollitione per conuertire, resistere, e domare il contrario, che stando quieta, niente si farà, e se l'elettuario non sarà liquido non potrà commouersi, perciò i lettouari, e le compositioni, che non fermentano, non operano mai

con

con vna sola forma essentiale, perche questa non è in essere, se non sono vnite, e colligate tutte le forme particolari. Ma essendo anco in atto le particolari forme in vn composto ciascuna opera da se, qual prima, qual doppo, e se pure ne prouiene qualche vniforme attione, è da forma accidentale non essentiale, per l'accordo di molte forme insieme, non da vna sola, come è nel composto fermentato. Per essempio calculando vn composto di semplici in primo, in secondo, in terzo, & in quarto grado senza la fermentatione caldi, freddi, &c. potremo ben dire, che detto composto sia in primo, in secondo, ò in terzo grado per le particolari forme dell' ingredienti, mà sarà grado, e qualità accidentale; e conuerrà solamente al composto non fermentato, il che è chiaro, perche s'io vedo, ch'vn composto non ancor fermentato, vno, che si fermenta, & vno, che è stato ben fermentato sono di virtù diuerse, dirò, che la fermentatione fà operatione diuersa dalla semplice mistione, perche vi è anco la reattione. Il calculo troua la teriaca tanto calda nel principio, quanto nel mezzo, ò nel fine della sua età, mà essendo l'operationi diuerse, ò dirò, che il calculo è falso, e che non si può sapere in modo alcuno dalle qualità de i semplici, la qualità del composto, ò che non dice il vero se non nel principio, e nelli composti non fermentati, dunque il composto non fermentato operarà con le virtù de i particolari ingredienti, e se bene le qualità delle materie vnite trà loro non hanno attione, nondimeno, perche forse operano vnitamente per qualche occulta attione ne gli nostri corpi, potemo dire, che ne resulti vna sola attione (accidentale al misto tutto considerato come vna cosa sola) calda, ò fredda, &c. e mentre la Teriaca. V.G. si fermenta, non posso dire con in calculo di poter arriuare al vero grado delle sue prime qualità, perche essendo all'hora li spiriti in moto, il quale è causa del calore, m'imagino, che la Teriaca, che sobbollische, sia più calda, più humida, e vaporosa, che non dice il calculo, e vedemo con l'esperienza, che mentre stà formentando si è molto più potente in far dormire, che non comporta la quantità dell'ingredienti soporiferi, onde non posso acconsentire a Galeno, ne a quelli, che dicono, la Teriaca, che si fermenta, cioè d'vnanno esser più soporifera per l'oppio, che doppo, per esser l'oppio domato da tanti medicamenti caldi, e due cose mi fanno essere di contraria opinione, la quantità, e la qualità dell'oppio, perche se vn grano, ò due, ò tre d'oppio non sono bastanti a far dormire vn huomo pigliato assolutamente, come potrà vn solo grano in compagnia di tanti medicamenti caldi, e secchi in portione più delle 50. parti esser soporifero? vna dramma di Teriaca d'vn anno è molto soporifera, e pur non v'entra se non vn grano d'oppio. Ne l'oppio è di quelli medicamenti, che durano poco tempo, nè di quelli, che subito fanno l'operatione loro, *& reducuntur ad actum.* Dunque conseruandosi lungo tempo per il suo sapor amaro, e per l'altre qualità, potrà anco nel composto conseruarsi senza suanirsi auanti l'altri, anzi douerebbe esser l'vltimo ad attuarsi per esser freddo. E di più l'oppio non solo fà dormire, ma fà anco vn gran prurito, come Dioscoride, & altri scriuono. Hor se in j. dram. di Teriaca vn grano d'oppio fà tanto dormire, ancor che sia retuso da tanti medicamenti contrarij, come dicono, perche non fà anco vn eccessiuo prurito? che a far questo potrebbe essere aiutato dalla base del composto, che è la carne della vipera, qual per natura sua tende alla cotica, e dà tanti altri medicamenti caldi & acri. E se considero la Teriaca doppo la fermentatione, parmi, che sia assai più fredda, e secca, che non dice il calculo, per essersi suanite, e risolute le parti spirituose, calde, humide, e vaporose, onde restando priua di tali particelle ne diuiene alquanto più fredda, e secca, e

per

per esperienza si troua la Teriaca vecchia contraria al sonno per la sua siccità, doue che il calculo sempre mostrãdo l'istessa qualità dell'ingredienti, per l'età si manifesta solo vna debbolezza nelle attioni non diuersità alcuna.

Considerisi, che l'oppio (come chiaramente dimostrano il Capodiuacca, e'l Rudio) hà delle parti calde in terzo grado, che fanno il prurito, e delle parti fredde, che fanno il sonno, e la natura le hà pur meschiate lei, con tutto questo non hà fatto sì bona mistione, che le parti calde non oprino separatamente dalle fredde, se dunque la natura non è da tanto, come potrà l'arte con vna semplice mistione di più medicamenti, farne vna sola forma con vna sola qualità ò calda, ò fredda? sarà dunque necessaria la fermentatione, e la sobbollitione, come principio di noua generatione.

Hor dunque, perche dalla fermentatione può risultare nel composto vtile, e danno, Galeno cercò l'vtile, e sfuggì il danno, l'vtile è l'alteratione, la reattione, & il combattimento delle qualità contrarie, indi vna perfetta mistione, per la quale diuiene vna sola forma, vn solo odore, colore, sapore, e virtù vnita, il danno imminente è la separatione, la putredine, e la corrottione del composto, & il perdimento d'ogni pristina qualità, che se non si meschiasse, come far si suole per quaranta giorni, fermentandosi troppo diuerrebbe tutta acida, come il pane troppo fermentato diuiene tutto acido, il che auenne ad vno, che racconta Galeno al lib. 1. de Antid. cap. 2. al quale la Teriaca era diuenuta acetosa, il che attribuisco io al hauerla lasciata fermentare da se senza spesso commouerla, onde s'era troppo fermentata, ancorche Galeno lui l'attribuisca, ò al troppo vino, ò al troppo pane aggionto. E già si sà, che li Medici non vogliono, che si dia la Teraica, nè l'altri oppiati, mentre si fermenta, se non in casi vrgenti, e l'Imperato (come riferisce il Maranta al cap. 34.) non voleua scemarne manco vna dramma, auanti fosse fermentata, delche apportano alcune raggioni a lor modo, e pensano, che all'hora l'oppio sia troppo potente, per il quale anco la Teriaca sia più vigorosa in far dormire, essendo in feruore, ò poco doppo, che quando è vecchia. Mà si gabbano al mio parere, perche la virtù dell'oppio non è suanita per il tempo, che di natura sua si conserua assai, anzi fà conseruare i medicamenti. Nè la quantità dell'oppio è tale (come poco auanti hò detto) che possa far gran fatto perche se tutta la quantità della Teriaca (come dice il Maranta al c. 4.) suole essere di lib. 16. e vi entrano d'oppio onc. iij. facendo bene il conto, in vn'oncia di Lettouaro vi sono d'oppio grani 9. in vna dramma grani j. e l'ottaua parte d'vn grano. Hor replico, se questa quantità data sola non fà dormire, come potremo dire, che con tanti medicamenti caldi suoi contrarij sia tanto vigoroso narcotico.

La mia opinione, che li spiriti stando in moto sono copiosi, torbidi, tendenti alle parti superiori, & al capo, e molto feruenti, dalli quali riempito il ceruello si fà il sonno, come il zaffarano, la storace, il vino, l'acque vite, & altre materie calde, e vaporose, fanno anco il simile, e se si destillasse la Teriaca feruente, se ne cauarebbe lo spirito ardente d'acutissima, e mirabilissima virtù, il quale è quello, che fà il sonno, mà destillata doppo la fermentatione darà vna quinta essenza, ò altra cosa, non mai vn vero spirito, ne ardente, essendosi già risoluto nella fermentatione.

Conchiuderò dunque, che subbollendo gli elettuarij, non verranno a separarsi l'ingredienti, se lo Speciale sarà diligente, come apparisce nella Teriaca, mà concederò bene, che se mentre bolle, non si mouerà ogni giorno, come ordinò Galeno, ò si acidirà tutta, ò si farà manifesta separatione di più sostanze, & anco si guastarà, e si corromperà tutto l'elettuaro. Stà dunque nelle mani dell'Artefice, & alla sua industria rendere ò perfetta, ò inu-

Inutile la Teriaca, ò simil altro lettouaro, che debba sobbollire.

Nelli siroppi non si ricerca la sobbollitione, mà si deue prohibire, prima con il cuocerli bene, massime l'estate, nel qual tempo sogliono più fermentarsi, e principalmente i pettorali, ch'hanno del viscoso, e li fatti con il mele. Secondo con il tenerli in luogo freddo, essendo che il calor esterno prouochi l'interni spiriti al moto. Terzo, con il mouerli spesso con la spatola, ò con il cucchiaro facendo esalare lo spirito conceputo, si prohibirà il feruore, stando auertito di non mettere il siroppo caldo nel vaso, perche il calor ritenuto può esser cagione del principio del moto delli spiriti.

Li medicamenti solutiui, che riceuono semplici, che hanno del velenoso, non si deuono metter in opera se non doppo qualche mese, perche doppo la mistione è certo, che i semplici accompagnati combattono insieme, e per il feruore concitato dal moto sono tutti vaporosi, e spirituosi, i quali vapori essendo nociui possono nocere, però si deue dar tempo, che si risoluano, e maneggiar spesso il lettouaro, e quelli, che riceuono la scammonea cruda, e simil medicamenti, deuono vsarsi doppo qualche tempo di fermentatione, acciò quel spirito acre, e velenoso, che per la mistione noua và vagando, possa esser risoluto, mà quelli, che sono deboli, e lenitiui, non hanno di bisogno d'aspettar punto, come anco quelli, che si bollono al fuoco, come nel lattouaro de succo Rosarum Mesue la scammonea bolle nel sugo delle rose, perilche li spiriti velenosi nella cottura si risoluono.

I lettouari alteranti, che riceuono semplici acri, fumosi, e gagliardi per tema de i fumi incitati al moto, si lasciaranno fermentare per qualche mese, come delli anacardi per esser caldissimi, e con spiriti velenosi. Mà la Trifera minore, che non contiene alcun medicamento sospetto, deue fermentarsi per sei mesi, perche la scoria del ferro nutrita nell'aceto, con l'acetosità può nel composto concitare la sobbollitione, e mentre questa vigorosamente si fà, non si può pigliar l'Antidoto per la copia delli spiriti metallici, e vegetali, che insieme combattono, nè senza attione, e reattione possono vnirsi, conuien dunque spesso mouere il lettouaro, acciò dalla fermentatione vtile ne prenda, e questo basti per hora della fermentatione.

Teriaca Diatessaron.

Recipe Radicum Gentianæ, Aristolochiæ rotundæ, mirrhæ bacchàrum lauri, an. vnc. j. fiat pulvis, & cum melle despumato quantũ sufficit, siue triplo, fiat electuarium.

ANNOTATIONE
di Pietro Castelli.

LA Teriaca Diatessaron, così chiamata, perche è composta di quattro semplici, fù descritta da Auicenna al lib. 5. som. 1. tract. 1. da Serapione al tratt. 7. cap. 8. da Rasis 8. ad Almans. da Mesue nell'Antidotario, e da altri. Mà prima delli Arabi si ritroua scritta in Aetio al serm. 12. c. 47. chiamandola Antidoto Diatessaron, e Tetrapharmaco di quattro cose da alcuni detto mysterio. Doppo l'hà scritta Nicolò Alessandrino al cap. 904. e la pongono molti Antidotarij, come il Bolognese, il Valenziano, Manlio, Dessenio, Buderone, Cordo, Melichio, Santino, Bertaldo, il Vercellese, il Borgarucci, il Ceccarelli, & altri. Onde mi è parso degna da sapersi dal nostro Speciale, e da i Medici gioueni miei scolari, tanto più che aggiongendoui le raschiature d'auorio per quinto ingrediente, si chiama Diapente, & è compositione vsata da Absirto, e da Vegelio Mulomedici, e li Mareschalchi spesso da Spetiali dimandano le spetie di Diapente per li caualli infermi, le quali si fanno aggiongendo alla

alla sopradetta poluere dirasura d'Auorio poluerizzata vna parte , cioè vn'oncia , e si conserua in poluere. Paolo Egineta al lib. 3. cap.77. compone il Diatessaron con Camedrios lib. 1. gentiana , e aristolochia rotonda an. onc.xj. seme di ruta sestario j. cioè onc. xvj. e mezzo in circa, & il Mirepsio alla setti.22. delle Teriache al nu.6. piglia di gentiana , d'aristolochia rotonda, di bacche di lauro, e di Camedrios an.onc. mezza , di mele q.b. il triplo del mele noi vogliamo con il Cordo , Dessenio, Buderone , & il Vercellese , se bene mettono il quadruplo il Manardo , & i Bolognesi .

Adoperamento .

E Medicamento caldo , onde scrisse Aetio , *prodest pitu tosis , biliosis autem ladit* , e Mesue disse , che valeua per li mali freddi , si del Ceruello, come sono la Epilepsia , la Paraliusia , lo spasmo canino , cioè la tortura della bocca : si dello stomaco , come il dolore , il gonfiamento , e la tarda concottione, si anco del fegato, come sono l'hidropisia, la cachexia, l'estruttione, e finalmente gioua alli veleni beuuti, & alle morsicature de'scorpioni , e si dice Teriaca, perche in suo luogo si sostituisce molti , onde scrisse il Dessenio, che in Germania la vedeuano per vera Teriaca Aetio l'vsa per preseruare dalli veleni , e Paolo Egineta la loda per la sciatica , facendola pigliare per vn'anno intiero . Nicolò Alessandrino dice, che vale come l'altre Teriache , per la tosse vecchia , per quelli , che sputano sangue , ò marcia , per la pontura , per l'infiammatione del polmone , per lo stomaco , per il fegato , per la milza , per l'itteritia , per la dissenteria , per la difficultà d'vrinare , e per le morsicature de Cani , e d'Orsi arrabbiati , e di qualsiuoglia altro animale velenoso .

Mesue ne dà mezz'aureo insino ad vn aureo , l'Alessandrino la fà pigliare alla grandezza d'vna nocchia , il Mirepsio scrop.iiij. e l'impone sopra le morsicature d'animali velenosi. Paolo dà ogni giorno vn cocchiaro della poluere con due bicchieri d'acqua fresca per vn'anno fino , che la sciatica sia sanata . Aetio ne dà mezzo cocchiaro con acqua calda ogni giorno per preseruarsi da veleni .

CONFECTIO DE HYACINTO

PETRI CASTELLI.

		Gradus Temperamentorum. caloris	frigoris	siccitatis	humiditatis	
R. Radicum Angelicæ .	an. drach. ij.	2		2		
Bistortæ .		1		3		
Tormentillæ .		2		3		
Zedoariæ .		2		2		
Foliorum dictami Cretici .		2		2		*Sectio. 1. continet dr.* xxiiij .
Rosarum rubearum .			1	2		
Granorum tinctorum .			1	2		
Sem. Acetosæ .			2	2		

Citri

Citri mundatorum.		2		2		
Coriandrorum præp.			2	3		
Echij.			1	2		
Portulacæ.			3		2	
Hyacinthorum.			1	1		
Lap. Bezoar. or.			1	2		*Sectio. 2.*
Terræ sigillatæ or.	*an.drach.*		1	2		*continet dr.*
Bol. Armeni or.	*j.& semis.*		1	2		xij.
Ligni Aloes.		2	2	2		
Cinnamomi.	*an.drac.j.*	3		3		
Granorum Iuniperi.	*& semis.*	2		2		
Cornu Cerui præparati.			1	1		
Smaragdorum.			1	1		
Saphirorum.			1	1		
Topatiorum.			1	1		
Rubinorum.			1	1		*Sectio 3.*
Granatorum.	*an scru.*ij.		1	1		*continet dr.*
Margaritarum.			2	2		vj.
Coraliorum Alborum.			2	2		
Rubrorum.			2	2		
Ossis de Corde Cerui.			1	1		
			2	2		
Santalorum Citrinorum.			2	2		
Alborum.	*an.drac.*j.		2	2		Sectio 4.
Rubrorum.						*ex drach.*iij.
Corticorum Citri		1	2			*Sectio 5.*
Gummi Draganti.	*an.dr.sem.*		2		1	*ex drac.* j. &
Seminis Maluæ.			1		2	*semis.*
Croci.		2	1			*Sectio 6.*
Ambræ.	*an.g.*xviij.	2	2			*ex scr.* ij *g.*vj.
Moschi.		2	2			Sectio 7.
Foliorum Auri.	*nu.*xxxxxiiij.	o	o	o	o	*ex scr.* j.*g.* iij.
Camphoræ.	*g.*xiij *et sem.*		3	3		*Sectio 8.*
Sy. de Acetositate Citri quadruplum.			2	2		*ex g.* xiij. &
Fiat. Electuarium.						*semis.*

Pietro Castelli.

AVicenna fù il primo, che nominò la confettione del giacinto, non per esser la base del composto il giacinto, mà per distinguerlo dall'elettuaro de Gemmis, e da altri, e benche questa sia posta da Manlio, e lodata da Gentile, e dal Gattinaria al cap. del tremore del core, non però è in vso riceuendo molti ingredienti hora incogniti.

Zaccharia a Puteo mette vna ricetta riformata del giacinto, la quale, se bene il Bertaldo l'hà ricopiata, non vedo, che da altri si componga per la difficoltà della preparatione delle gioie.

Appresso gli Autori si ritrouano anco molte ricette del giacinto, e molte ne vanno in volta manuscritte, in Roma fin qui ogni Speciale hà fatto a modo suo, chi vna ricetta, chi vn'altra, il Ceccarelli ne propone due ricette, e Bertaldo ne scriue vn'altra, qual dice hauer hauto da Roma, & io l'hò vista composta da vn Speciale, ne ve ne è ricetta stampata altroue (ch'io sappia) vi sono poi certi, i quali per mostrare di sapere più dell'altri, ò per vendere più caro la loro confettione mostrano vna ricetta longa, con infiniti semplici, e difficili da ritrouarsi, come è la pietra del fiele del porco spinoso, l'alicorno vero, il legno colubrino, il ben bianco, e rosso (de quali bisogna metter il sostituto, come anco del Spodio, per non conoscersi i legitimi, & altri. Auertano dunque i Medici, che douēdosi fare la confettione di giacinto da molti Speciali, deuono pigliarsi ingredienti veri, legitimi, perfetti, e reperibili, e perche deue esser pigliata da infermi assai infastiditi da male, deue esser di sapore, e d'odore più grato, che sia possibile, la ricetta da me proposta parmi perfetta, ordinata, e di temperamento conueniente, ve ne è vna ricetta molto lodata, e vsata in Francia, & in Spagna, che è la seguente.

℞. Hyacintorum praeparatorum. Coralliorum rub. praeparatorum. } *drach.* 4. Iubertus. Buderon. Bertaldus.
Boli armeni orient. Terrae sigillatae, } *drach.* 4. & *sem.*

Grana tinctorum. Rad. Tormentillae. Dictamni albi. Santalorum alborū. Citrinorum. Rubrorum. Croci. Rosarum rubearum. Mirrhae. } *an. scrup.* 4. Renod. & Cortes. *drach.* 1.

Sē. Citri mundatorū. Acetosae. Portulacae. Cornu Cerui praep. Ossis de corde Cerui. Rasurae eboris. } *an. scrup.* 4. Renod. & Cortes. *drach.* 1.

Lapidis Zaphiri. Smaragdi. Topatij. Margaritarum. Serici crudi. Auri. Argenti. } *an. scrup.* 1.

Camphorae. *gr.* v. Valentiani, & Fragosius scrup. 1.
Ambrae. Moschi. } *an. scrup.* 1. *alij gr.* v.
Sy. Acetositatis Citri. q. s.

Questa ricetta del giacinto è la più commune, ch'io habbia letto, e dicono anco, che è antica, e magistrale in Mompeliers senza sapersi l'Autore, la pongono Giuberto, Bertaldo, Renodeo, Buderone, i Valenziani, il Cor-

Cortese, Gio:Fragosio, il quale dice, che fù ordinata da Ferdinando Sepulueda, e lui vi vole aggiongere dram.vj. di seme di Napi, & i Valentiani dicono hauerla hauta da Pietro Pintore. Pone anco Giuberto nel trattato della peste due altre ricette del giacinto, vna delle quali assai copiosa piacque a Ludouico Mercato, e la lodò nel trattato della febre pestilente, leuando il Muschio, e crescendo l'Ambra.

Li Bolognesi, e li Napoletani fanno vna ricetta poco differente nell'ingredienti, e questa delli Bolognesi è approuata dal Cortese, che scriuono. R. *Hyacinthorum orient, dram.j. & semis. Smaragd. Saphirorum, topatiorum, rubinorum, margaritarum perforatarum, & non perforatarum an. scrup ij* & i Napoletani *margaritarum ambarum an. scrup ij. & semis. Coralliorum alborum, rubeorum, Xiloaloes, an drach. j.* i Napoletani aggiongono *rasura eboris, Spodij, seu cornu Cerui prap. an. drach. sem. Rosarum rubearum, drach j. Ossis de corde Cerui n X. serici cruli Cornus cerui prap. sem Portulaca, Coriand prap. Acetosa an. Santalorum omnium, an drach. j Been albi, rubri, cort. rad. Dictamni, rad. Tormentilla, Terra sigillata, Boli armeni or. Rosarum rua incompletarum, an scrup.ij* i Napoletani *an scrop. 5.* ma non hanno messo la dramma di Rose soprascritta. *Sem. Citri recentis decorticati, scrup. 4. Ambra, Moschi, an. gr. viij fol Auri n. xxxx.* i Napoletani nu.xxx. è aggiongono di Crocogr.xvj *Sy. Acetositatis Citri. q. s.*

Hò visto anco fare questa Ricetta R. *Santalorum Citrinorum dram. v. Ligni Aloes, dram.ij. & semis Terra sigillata, rad. Bistorta, Termentilla, Dictamni cretici, Rosarum rubearum, sem. Acetosa, Portulaca, Echij, Citri mundatorum, an. dr. ij. Hyacinthorum, succi Ruta Capraria, an drach. j. & semis, Zedoaria, Lapidis Bezoar, an. drach j Smaragdorum, Zaffirorum, Topatiorum, Rubinorum, Granatorum, Margaritarum prap. Coralliorum alborum, rubrorum, Cornu Cerui prep. Ossis de Corde Cerui, an. scrup. ij. Croci, scrup. j foliorum Aure nu. xxx. Ambra, Moschi, ana gr v. Sy. Acetosis, Citri, q s* Questa compositione è fatta senza giuditio, senz'ordine, pesano le polueri dram xxxiiij scrop.j. e vi entra più del terzo di Minerali, & il sugo condensato della ruta capraria fà l'elettuaro dispiaceuole, & i legni di sandali, e d'aloè superano l'altre cose; si potrebbe più tosto chiamare Diacitrino santalon, che confettione di giacinto.

La nostra ricetta hà di polueri dram. 47. scrop. ij. gr. x cioè onc. vj manco scrop. 1. e riceuendo il quadruplo di syroppo, che deue esser lib. ij. sarà tutta la compositione perfetta d'onc. xxx. volendola preparare non dirò, che si faccino calcinare le gioie, i coralli, e le perle, come vole Zaccharia nella sua ricetta, perche (ancorche dica bene) i Speriali non vogliono tanta fatica, e vi fariano molti errori, bastarà al modo ordinario macinarle in mortaio di porfido, ò sopra vna pietra dell'istesso ridurle in poluere sottilissima, bagnandole con acqua rosa. Sò bene, che molti dicono, che si logra anco parte del porfido, che è men duro delle gioie, mà non si puol far altro, & è pochissimo quello, che se ne logra, la terra sigillata, il bolo armeno, e la pietra belzoar, il corno di ceruo preparato, si pestaranno a parte, il zaffarano, e la gomma draganto, si deuono seccar bene auanti si poluerizzino, l'osso del cor del ceruio raspato si metterà primo nel mortaio, poi s'aggiongeranno il legno aloè, e li sandali, poi le radici, poco doppo la cannella, e le scorze di cedro, finalmente i semi, le rose, & il dittamo. Essendo ogni cosa ridotto in poluere s'vniranno tutte le polueri insieme, & in vltimo s'aggiongeranno il muschio, l'ambra, e la canfora peste a parte con vn poco d'acqua rosa, ò meglio con vn poco di zuccaro, & con il syroppo d'agro di cedro se ne formarà il Lettouaro, dandoli in vltimo l'oro, e l'argento, & vsano i nostri Speciali i fogli dell'oro, e dell'argento, ma questi sono biasmati dal Libauio lib. 4. Syntag. cap. 9 perche quest'oro per il più è stato ammollito, ò con l'argento viuo, ò con il piombo, e si vede che nella membrane, doue è stato battuto l'oro in fogli, resta anco la virtù d'ammazzare i pidocchi, però loda più la poluere fatta con la lima gentile, ò con qualche altra cosa aspera, come la poluere di zucchero candito, ò vn pezzo di corno di ceruo aspero, il quale se bene si

poluerizza con l'oro non noce, e Albucasi nel suo lib. del Seruitore per le medicine cordiali, non piglia li fogli, mà la poluere fatta con la lima, ò con la fregatione d'vn panno bagnato.

La base di questo composto non è il solo giacinto, mà la parte cordiale, e bezoartica di ciascun semplice, essendo che quasi tutti siano alexiterij, e corroboranti il core, onde senza nocumento alcuno, però in questa compositione non vi è di bisogno di corrigenti, è di complessione non nociua alli febricitanti, mà per la mistura diuersa filosoficamente si raccoglie, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo intendendo doppo la fermentatione di sei mesi, quando è fatta bona vnione delle qualità dell'ingredienti, per quanto in vn misto artificiale si può conseguire. E perche il composto diueniua alquanto aspro, & essiccante, però vi habbiamo aggionto i draganti, & il seme di malua, humidi, e lubrichi per correttione delli contrarij difetti, vi sono alcuni medicamenti caldi, e di sottil essentia, i quali aiutano a penetrare intieramente la sostanza, e le qualità dell'altri freddi, e terrestri, conspirando tutti vnitamente alla tutela del core, principe del corpo humano, e se consideraremo l'ingredienti particolarmente.

L'Angelica di nome, e d'effetto, qual deue esser di Germania, vale alli veleni, & alla pestilenza tenuta spesso in bocca, e vi sono stati alcuni, che perciò l'hanno creduta *Myrrhide* di Dioscoride, tanto da esso lodata per i morsi venenati, e per la peste.

La Bistorta, e la Tormentilla vagliono alli veneni, alle febri pestilenti, & alla peste.

La Zedoaria è cordiale, & è mirabile per preseruare dalla peste.

Il Dittamo cretico si mette nella Teriaca per la sua gran virtù contro li veneni.

Le Rose rosse entrano nella Teriaca, come corroboranti il core, & il fegato.

La Grana da tingere è riputata cordiale, però se ne fà la conf. alchermes.

Il seme d'Acetosa secondo Dioscor. vale alli morsi de scorpioni, & essendo di temperamento freddo contempera il calore del core.

Il seme della Portulaca vale anco alle morsicature d'alcune serpi, onde è alixterio, e cordiale, e per esser freddo, & humido, contempera il misto, e gioua alli febricitanti.

Il seme del Ecchio, come la figura del seme c'insegna, e l'esperienza vale alli veleni delle serpi, è molto cordiale, e giouà alle febri pestilenti, facendo sudare, come hò spesso veduto.

Il seme del Cetro, scrisse Auic. de Virt. cord. che era vna Teriaca contro veleni, confortando il core, e la sostanza delli spiriti vitali.

Il Coriandro, disse Auic. che haueua virtù di confortare, e di rallegrare il core, principalmente di complessione calda, perche rinfrescaua, e condensaua la sostanza dell'i spiriti.

Il Giacinto è di complessione quasi temperata, e per esser minerale, e freddo, e secco nel primo grado, come l'altre pietre, scrisse Auic. che haueua proprietà di rallegrare, e confortare il core, e di resistere al veleno.

Il Lapis Bezoar quanto sia stimato per i veleni, per le febri pestilenti, e maligne, e per la peste non starò hora a replicarlo.

La Terra sigillata, & il Bolo armeno orientali da Galeno furono lodate per la peste, & i Medici lo credono.

Il legno Aloe conforta il core con la sua aromaticità secondo Auic.

Il Cinnamomo per il quale noi mettemo la cannella fina conforta il core, lo stomacho, e si mette nella Teriaca.

I grani di ginepro corrobano lo stomacho, la testa, e vagliono alle morsicature delli serpenti.

Il corno di ceruio è cosi mirabile per gli affetti pestilenti, che Mart. Rullando de morbo vngarico, crede più a questo, che a qualsisia medicamento Bezoartico, il Septalio nelle Cautioni Mediche, non vole, che s'abbrugi, acciò non perda la virtù cordiale, mà che con la lima si raspi, e si metta nel mortaio con l'altre polueri.

Il Smeraldo vale alli veleni dell'animali.

Il Zaffiro, e Bezoartico contro li veleni delle serpi, contro la peste, e l'antrace.

Il

Il topatio ferma la sobbollitione del sangue, gli accidenti dell'animo, e conforta il ceruello.

Il rubino gioua alli veleni, & alla peste.

Il granato conforta il core, leua la malancolia, e preserua dalla peste chi lo porta.

Le perle confortano il core, e vagliono per le mancationi, e per la sincope, per le febri maligne, e pestilenti.

I coralli confortano il core, e lo difendono dalli veleni, s'vsano nelle febri pestilenti.

L'osso del cor del ceruio, si crede, che gioui a tutti li mali del core, e si mette nelli antidoti contro i veleni, & i mali pestilenti.

Tutti i sandali confortano il core, sì per la proprietà, come anco per l'aromaticità, & astringenza penetrante, e con la frigidità anco temperano il calore superfluo.

Le scorze di cedro sono molto cordiali, e vagliono alli veleni, alla pestilenza, & a tutti gli affetti del core.

La gomma draganti, quì entra per correttiuo di quelle cose, che sono aspre come le terre, le pietre, e l'ossa, e per correggere anco l'acrimonia di quelle, che sono acri, come per l'istesso nella Teriaca si mette la gomma arabica, scriuendo Dioscoride, *medicamentorum, quibus admiscetur, acrimoniam hebetat*, e della gomma draganti scrisse, che faceua effetti simili alla arabica, mà in particolare gioua all'asprezza delle fauci, & alli dolori delli reni, e della vessica per l'acrimonia, onde per la sua mirabil virtù lenitiua si mette in questo elettuaro per farlo più piaceuole, manco caldo, e secco, e senza acrimonia, e Galeno disse, che leuaua l'acrimonia.

Il seme della malua non solo gioua con la facolta emolliente, e lenitiua dall'acrimonia, mà anco hà facoltà, come tutta la pianta, di giouare alle morsicature dell'animali velenosi, onde se a ciò gioua, deue dirsi, che hà facoltà cordiale.

Il zaffarano Auic. scriue, che è molto cordiale, e rallegra il core, illuminando, e dilatando i spiriti vitali, mà dilatandoli troppo, e mouendoli fuori dal core, può nuocere assai, si pone nella Teriaca, nel mitridato, e nelle altre compositioni cordiali.

L'ambra con il suo odore, e con la sostanza viscosa, e sottile conforta, e rallegra il core, e molt plica i spiriti vitali, & è più temperata del muschio.

Il muschio, scriue Auic. che vale quanto il zaffarano in confortare il core, e che Teriaca nobilissima, cioè ottimo per confortare il core, e contro i veleni del Napello, & altri, e per esser troppo caldo si deue contemperare con la canfora.

L'oro si tiene per cordiale.

La canfora è cordiale, conforta la sostanza delli spiriti vitali, modera il lor calore, e vale contro i veleni caldi.

Il siroppo d'agro di cedro, che qui predomina per la sua quantità, fatto di zuccharo, che è temperato, ò caldo, e humido in primo grado, e d'acetosità di cedro fredda, e secca in terzo grado, ne risulta doppo la compositione freddo, e secco in secondo grado, e tutta la compositione dell'elettuaro con questo siroppo, e le polueri diuiene calculata fredda in primo grado, e secca in secondo.

Non si deue vsare il giaciato, se non è ben fermentato, cioè doppo sei mesi, acciò sia fatta bona vnione (per mezzo della fermentatione) di tutte le qualità particolari, e ne risulti vna sola attione, conspirando ogni cosa a vn termine, e con eugual moto, essendo traspirati certi spiriti sottili, & indomiti, che non si possono vnire con l'altri.

Adoperamento.

LA confettione del giacinto nostra, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo, & è composta di medicamenti cordiali, si può dare nelle febri acute, o maligne, e tanto per preseruare, quanto per curare le febri pestilenti, e la peste, e per tutti li veleni, corrobora mirabilmente il core, & il ceruello, gioua a tutti gli effetti del core, alla palpitatione, alla sincope, alla melancolia, e si può dare sicuramente nelli flussi, e nelli vomiti, perche corrobora, e non rilassa, nè moue il corpo.

Ne solemo dare scrop. 2. 3. & 4. il Bertal-

taldo della sua confettione ne daua scrop. ij ò dram j. il Fragosio da dram.mezza, insino alle iij.

Sono molti Medici, che temeno di dare all'infermi le terre, e le polueri delle gioie, perche non potendosi digerire la loro sostanza dal calor naturale, ò s'indurano vnite nello stomacho, facendo vna massa pietrosa conglobata con la viscosità dello stomacho, ò vi fanno come vna crosta, e tartaro penetrando, & attaccandosi alle tuniche, ouero le gioie peste nuocono alli intestini, come il vetro, & il diamante pesti, perche le gioie durissime poco differiscono in sostanza da questi.

Il dubbio è veramente grande, perche nello stomacho delli Caualli, e d'altri animali sappiamo essersi generate pietre grossissime, e la pietra belzoar forse si genera nel ventre dell'animali, per la terra deuorata con l'herbe, e beuuta con l'acqua torbida, e vediamo, che quelle donne, che mangiano terra, calcinaccio, creta cotta, vasetti, &c. hanno cattiuo colore in viso, segno manifesto delle ostruttioni fatte da queste terre, & ogn'vno fugge il beuere acqua, e vini torbidi per temia di generar pietre, hor dunque perche vogliamo dare all'infermi terre pietre, & ossa inconcottibili? Mà dobbiamo ricordarci, che gli alimenti deuono esser trasmutati, & hauer sostanza transmutabile in sangue, ma i medicamenti deuono esser immutabili, & il moderato vso di terre, e di pietre non può far gli effetti detti, operaranno per le loro qualitadi, e la sostanza con l'altri escrementi (non potendo passare il fegato) vscirà fuori, il Mundella scrisse vna longa Epistola contro l'vso del Smeraldo, e delle gioie in poluere, chi vole la potrà leggere.

Il dottissimo Septala nell'vltimamente stampato lib. delle Cautioni Mediche al lib. 11. nu 39. parlando dell'elettuaro de gemmis di Mesue tanto lodato, credendo poco alle gemme ridutte in poluere sottilissima, e sospettando, che non piglino i Spetiali le gemme false, dice ch'egli non riprenderia quello, che lo lasciara senza vsarlo, non mancando medicamenti di facoltà più certe, poi si marauiglia delle varietà della confettione del giacinto, e per l'istessa causa la rifiuta, chiamando Adulatori de Prencipi quelli, che la lodano tanto.

SPECIES AROMATICÆ.

Aromaticum rosatum Gabrielis ex Mesue.

Recipe rosarum rub. drach. 15. glycyrrhizæ rasæ drach. 7. cinnamomi drach. 5. ligni aloes, santali citrini an. drach. 3. gummi arab. tragacanthæ an. drach. 2. & scrup. 2. macis, caryophyllorum, an. drach. 2. & semis, nucis moschatæ, cardamomi, galangæ, an. drach. 1. spicæ nardi, ambræ, singul. scrup. 2. moschi scrup 1.

Fiat puluis crassiusculus.

SPETIE AROMATICÆ.

A far l'Aromatico rosato di Gabriele secondo Mesue.

Piglia rose rosse dram. 15. liquiritia purgata dram. 7. cinnamomo dr. 5. legno aloè, sandali citrini di ciascheduno dr. 3. gomma arabica, dragacanti, di ciascheduno dr. 2, e scrop. 2. mace, garofoli, di ciascheduno dr. 2. e ½ noce moscata, cardamomo, galanga, di ciascheduno dram. 1. spico nardo, ambra di ciascheduno scrop. 2. moscho scrop. 1. se ne facci poluere non molto sottile.

Di Pietro Castelli.

Mesue attribuisce questa compositione a Gabriele, mà ne forma elettuaro, e adesso vsasi in tutte le nostre spetierie di tenerla in poluere, onde si chiama

ma spetie aromatica, e non elettuaro. Mà quando si vol vsare, si può formare, come ordina il Medico. Leggesi nella ricetta di Mesue di santali citrini, e di legno aloè an. drach. ij. mà tutti l'altri scrittori hanno dr. iij. & alcuni vi hanno di cannella oncimezza, mà il Cortese onc. j. del spico nardo due dramme, si leggono nel volgato testo di Mesue, e tanto ne pigliano il Calestano, il Mercuriale, il Fuchsio, il Melichio, il Santino, il Renodeo, il Placotomo, il Costa, Iuberto, il Borgarucci, il Costeo, il Cortese, l'Antidotario Fiorentino, il Bolognese, il Valentianò, il Siuigliano, ed altri. Mà nel testo antico, come dicono i Frati si legge scrop. ij. e tanto ne vogliono il Preposito, il Cordo, il Dessenio, il Trincauellio, Andernaco, il Fernelio, il Vercellese, Annutio Fesio, il Clusio, Teobaldo, & il nostro Collegio. Scrisse Bertaldo, che se bene alcuni leuano il peso della spica, per non renderlo tanto ingrato, nondimeno, perche è molto efficace in leuare l'ostruttioni, si deue mettere tutta la dose intiera. Noi potiamo dire, che scrop. ij. sono sufficienti. Vi sono poi alcuni Spetiali, che mettono meno ambra, e muschio con dire, che l'odore offende molte donne, nè lo stomacho di molti lo comporta. Mà questi sono ripresi dal Calestano, dal Costa, e da Bertaldo come auari, e di poca coscienza, perche a loro non appartiene il giuditio di questo, mà al dotto Medico. Sogliono anco alcuni Speziali, acciò le spetie habbino più viuace colore, porui i santali rossi per i citrini, per poterle mostrare nelle visite, hor questi errano non osseruando, quanto li è commandato nella ricetta, & il Septalio auuertisce, che mancando il santalo citrino si prenda più tosto il bianco, con il Lacuna, & il Mattiolo, che il rosso, se bene pare, che lo dica Serap. al cap 346. perche l'odore del bianco s'assomiglia più al citrino. Mà desiderano il bel colore delle sue spetie, deuono far diligenza d'hauer le rose rosse colorite, e che seccate restino con il proprio bel colore, il che otterranno seccandole, come conuiene, e conseruandole bene, onde il Costeo, nel com. del Arom. Ros. di Mesue, scrisse, *Docendi autem Seplasiarij, quo pacto rosa exsiccata sint seruanda nempe tineis citissimè eroduntur, & promptissimè euanescit earum odor, & vires. Desiccanda ergo sunt ad Solem obiecto linteo, seu, vt alij in furno leuiter calido, ne vrantur, & in vitrea amphora ponenda, cuius os cera sit obstructum diligentissimè, seruabuntur integro colore, odore, & viribus plures annos,* & io ne hò stampato vn libretto, al quale mi rimetto. Per glicirizza rasa, si deue intendere con che sia tagliata minuto, mà che li sia stata rasa la scorza, e leuata via; Hor qui il Fragosio moue vn dubbio, cioè, che si debba pigliare la liquiritia monda dalla scorza, e senza la parte interna, perche Galeno al lib. 7. de comp. med. loc. cap 2. in vn'Arteriaca, dice, *radicis dulcis eiecta medulla*, la quale è la 12. d'Andromaco. Hor perche non ritrouiamo la medolla in questa radice, come è nel petrosello, nel finocchio, e simili, bisognarà dire, ò che noi non habbiamo quella liquiritia, che vsaua Andromaco, ò che nel testo vi sia errore, e si debba leggere, *eiecto cortice medulla*. Per cinnamomo si piglia la cannella fina, al peso scritto, e non al doppio, perche non è compositione de i Greci, & il cardamomo maggiore vogliono i Bergamaschi, & il Siuigliano, mà il minore il Borgarucci, & altri.

A far le polueri bisogna prima pigliare il legno aloè, e li santali, e tagliarli minutamente con vn cortello, è tornirli, ò rasparli, e doppo hauerli alquanto pestati sbruffandoli con qualche goccia d'acqua rosa, acciòche nel pestare non esali la più tenue parte, s'aggiongerà la regolitia tagliata minuto, lo spico nardo con le forbici sottilmente diuiso per rispetto delli suoi filamenti, poi si metterà la galanga, la cannella, i garofani, il macis, la noce moscata, & il cardamomo, e finalmente le rose rosse mondate dall'ogne bianche, e fatte stare vn pochetto al Sole, ò al calore del fuoco, acciò si possono poluerizzare, cosi si pestarà, e si setacciarà ogni cosa riducendo in poluere mediocre, come il nostro Ricettario commanda. E se bene il Septalio al lib. 9. delle cautioni Med. tex. 57. vuole, che sia errore il far questa pol-

uere ſottile, douendo ſeruire per riſcaldare lo ſtomacho, nondimeno, perche non ſolo conforta lo ſtomacho, mà anco il core, & il ceruello, io per queſti effetti alle volte voglio queſte polueri ſottili, anzi anco per lo ſtomacho, perche congionte con il mele, e con il zuccharo, ancorche in ſottiliſſima poluere ſi trattengono nello ſtomacho, quanto baſta per fare l'offitio loro, quaſi legate con la viſcoſità del mele. A parte dentro vn mortaio caldo con il piſtone caldo biſogna poluerizzare la gomma arabica, & il draganto, e poi ſeparatamente anco ſi peſtaranno l'ambra, & il muſchio, le quali facilmente ſi ridurranno in poluere con l'aggiunta d'vna goccia d'acqua roſa; poi s'vniranno tutte le polueri, e ſi conſeruaranno in vaſo di vetro ben ſerrato, come s'vſa.

Volendo farne elettuaro come coſtumaua Meſue, ſi metterà di ſiroppo roſato, e di ſiroppo di ſcorze di cedro. ana quanto baſta, e ſcriueſi nel Ricettario Fiorentino, che queſto lattouaro ſi debbe comporre con gli ſciroppi, che v'entrano fatti di freſco, ò vero cotti in modo, che non habbia viſcoſità, acciò il lattouaro non diuenga molto viſcoſo. E volendo in forma d'elettuaro, ſi pigliarà il quadruplo de i detti ſiroppi, conforme s'oſſerua di mettere il mele nell'altri elettuarij alterantl. Ma perche queſte ſpetie s'vſano aſſai in tauolette, ò rotelle con il zuccharo diſſoluto in acqua roſa, e ben cotto, la quantità del zuccharo per le ſpetie aromatiche ſuole variarſi, ſecondo il loro ſapore più, e meno diſpi[illegible], e ſecondo la delicatezza dell'infermo, così in vna libra di zuccharo, alcuni mettono vn'oncia, e mezza di ſpetie, cioè dram.j. per oncia, e queſto fanno per dar più guſto al patiente, alle volte ſi mette vn'oncia per libra, cioè ſcrop.ij. per oncia, & altre volte baſtano 4. ò 6. dramme, il Ricettario Fiorentino ordina di ſpetie mez'oncia per vna libra di zuccharo, e così anco fà il Siuigliano, che viene ad eſſere ſcrop.j. per oncia. Le rotelle ſi poſſono comporre in due modi, ò cuocendo il zucchato a cottura ſoda, e metterui le polueri, e poi ſopra vna pietra di marmo vnta con olio d'amandole dolci, ò ſpoluerizzata con poluere d'amido gettaruele ſopra in pezzetti, ò con la poluere di zucchero fino s'vnirãno le ſpetie, e ſi metteranno nel mortaio, e vi ſi metterà vn poco di gomma draganti amollita in acqua roſa, e ſi piſterà, e ſecondo il biſogno vi ſi aggiõgerà altra gomma finche la miſtura habbia forma di paſta, & eſſendo ben peſto, & vnito nel mortaio ogni coſa, ſi maneggi anco ſopra vna pietra spoluerizzata di zucchero fino, e quando la paſta hauerà perfetta vnione, ſi diuida in pezzetti, come ſi vogliano, e ſi poſſono ſigillare, e farli ſeccare, e così lodo più, che ſi faccino le rotelle, oue entra muſchio, ò ambra, perche il calore del fuoco minuiſce l'odori.

Adoperamento .

QVeſte ſpetie ſono aſſai temperate, ſe bene s'accoſtano più al caldo, e ſecco, onde, ſecondo il Manardo, ſi poſſono ſecuramente dare nelle compleſſioni, e ne i tempi caldi. Meſue le loda per confortare il ceruello, il core, lo ſtomacho, e tutto il ventre inferiore, aiutano la concottione, e fanno venir l'appetito principalmente alli conualeſcenti, e diſeccando moderatamente conſumano l'humidità ſeroſa, & eſcrementoſa dello ſtomacho, e correggono tutta la putredine iui generata, attenuano gli humori groſſi, detergono i viſcoſi, riſolueno i flati, aiutano il calor naturale languido, perciò ſono ottimo rimedio per i conualeſcenti, e per quelli, che per le malatie lunghe hanno le viſcere rifreddate, rilaſſate, e ripiene di materie putride.

Chriſt. de Honeſtis ne dà dram.ij infino alle iij. il Montagnana del confettato con il mele dram.v. & in forma ſoda con il zuccharo onc.j. l'Antidotario Bologneſe, & il Meſſineſe, dà vna dramma infino alle quattro. Mà Carlo Amato da mezza dramma infino ad vna, e mezza, il Mercuriale al lib.2.cap.24.de comp.med. di tutte le confettioni aromatiche dice, che la doſe è dram j. e mezza, infino a dr. iij. Matt. Rullando, dà ſcrop.j infino a dram.j. ò ij. e con il mele dram.v. meglio di tutti ſcriue il Ceſalpino, cioè che la doſe delle ſpetie è da mezzo ſcrupolo inſino ad vno, & in tauolette

da

da vna dramma insino alle dua. Ma quando vn oncia di rotellette con il zucchero contiene vn scrupolo di spetie, si potrà arriuare fin all'oncia intiera, e si da vna, ò due hore auanti il mangiare.

Diambra.

Recipe cinnamomi, doronici, caryophyllorum, nucis moscatę, macis, folij, vel nardi celticę, galangę, an. drach. 3. santali citrini, xyloaloes, piperis longi, singul. drach. 2. zingiberis drach. 1. & mediam, ambrę, aureum 1. hoc est scrup. 4. spicę nardi, cardamomi vtriusque an. drach. 1. moschi drach. mediam.

Conficiatur ex omnibus puluis tenuissimus.

A far la Diambra.

Piglia cinnamomo, doronici, garofoli, noce moscata, mace, foglio, ouero nardo celtico, galanga, di ciascheduno dram. 3. sandali citrini, legno aloè, pepe longo, di ciascheduno dram. 2. zenzero dram 1. e $\frac{1}{2}$ ambra aureo 1. cioè scrop. 4. spico nardo, cardamomo maggiore, e minore, di ciascheduno dram. 1. moscho dram. mezza. E d'ogni cosa se ne facci sottilissima poluere.

Di Pietro Castelli.

Si ritrouano anco appresso Auicenna, Serapione, & Attuario altri elettuarij con il nome di Dyambra, e Myrepsio ne pone vno simile a questo di Mesue al Antidoto 137. mà di minor numero d'ingredienti, il Collegio hà preso la ricetta da Mesue, e ordinariamente si suol comporre per tutto. Hor qui scrisse Mesue d'ambra vn'aureo, che interpretano i più vna dramma, e mezza, ma il nostro Collegio lo fà di scrop. iiij. il Cordo, il Fuchsio, il Fernelio, il Renodeo, & il Placotomo, mettono dram. j. solamente, il Messinese dram. j. g. x. e mette anco di cinnamomo dram. vj. per doronici à Filippo Costa parue di sostituire la zedoaria, al nostro Collegio, & ad altri garofani, mà in minor quantità, cioè due terzi in modo, che per tre dramme di doronici basteriano due dramme di garofani. Hor mentre che questa diambra riceue già tre dramme di garofani, aggiongendone due altre, che sarebbono cinque, non si potrebbe più dire confettione d'ambra, ma di garofani, però qui parmi meglio la zedoaria, e se si teme la sua amaritudine pigliaremo l'angelica, & alcuni pigliano la metà di galanga, come scriue il Septalio, il quale fà vn lungo discorso contro il mattiolo, volendo prouare, che i volgari doronici non siano velenosi, mà io per non far troppo volume, non posso considerare il tutto.

Volendo fare queste polueri, si metterà legno aloè, & i santali tagliati in pezzetti con il coltello, ò raspati a pestare nel mortaio irrorandoli con acqua rosa per ritenere le particelle sottili, poi s'aggiongerà il zenzeuero tagliato minuto, la galanga, la cannella, e li doronici, con lo spico nardo tagliato con le forfici, poi li garofani, il macis, la noce moscata, il folio, il pepe, e li cardamomi, setacciando spesso con diligenza finche il tutto sia ridotto in pol[illegible] sottilissima, al fine s'aggiongano il muschio, e l'ambra poluerizzati separatamente, ò con vn poco di zuccharo, ò con vna goccia d'acqua rosa, poi si conserua la poluere ridotta sottilissima, e quando si vole si metterà con il Fernelio, & i Bolognesi vn'oncia di queste spetie in vna lib. di zuccharo cotto in acqua rosa, e bastano anco dramme sei, cioè dramma mezza per vn'oncia di zuccharo.

Adoperamento.

Il temperamento della diambra è tanto caldo, che Oddo nel methodo di com-

comporre l medicamenti, la giudicò calda, e secca in terzo grado, il che diremo delle spetie, mà con il zucchero dissoluto nell'acqua rosa si rinfrange il calore, e la siccità. Vien lodata da Mesue per riscaldare, e confortare il ceruello, il core, lo stomacho, e tutto il ventre inferiore troppo raffreddato, oue risolue i flati, & i vapori grossi, e freddi, rallegra assai il core con il suo grato odore, dilatando, e fomentando tutti li spiriti, così gioua alla palpitatione del core, & alla malinconia, risuscita il calor naturale alli vecchi, alli deboli, & alle nature fredde, gioua alli affetti freddi della matrice, e la dispone a concepire, souuiene anco alli articoli rilassati, & allo stomacho infastidito, che non può contenere il cibo, e leua l'innapetenza, in somma scrisse il Manardo, che era vn medicamento pretioso, e che egli l'vsaua spesso per le donne, e per li vecchi, & il Fernelio aggionse, che aiutaua la concottione non solo de i cibi, mà anco delli humori freddi.

Mà si potrebbe temere, che l'ambra, & il muschio fossero per nuocere assai alle donne, che patiscono soffocatione della matre, nelle quali l'odore dell'ambra, e del muschio è pericoloso per tirare in sù la madre, onde poi si soffocano; a questo il Medico sarà auuertito di non darla in donne calde, ne a quelle, che per la matre sono trauagliate dalli odori. E perche disse anco Mesue, che confortaua il capo, in contrario si potrebbe apportare Hippocr. il quale scrisse, che l'odore delle cose aromatiche faceua la grauità del capo, al che rispose Mesue al cap. del dolore della testa, che la sentenza d'Hippocrate era vera, quando l'vso delli aromati era immoderato, & il corpo era ripieno d'escrementi, perche all'hora tutti d'accordo andauano a riempire la testa, mà essendo il corpo vacuo, e l'vso delli aromati moderato, si leuarà da essi l'intemperie fredda del ceruello, e si risolueranno i vapori, e s'aiuterà la concottione.

La sua dose scrisse Mesue, che erano tre, ò quattro aurei, che sariano da cinque dramme, ò sei, mà il testo vecchio scriue dramme con aurei, il Montagnana, e Rullando della fatta in forma soda danno sei dramme infino ad vn oncia, in elettuaro dram.iij. Carlo amato dà mezza dramma insino alle dua, il Cesalpino dà due dramme fin alle quattro, e delle spetie dà mezzo scropolo insino ad vno. Serapione vuole, che il suo elettuaro d'ambra non si dia auanti due mesi, mà vi messe l'oppio.

Diamoschu dulce.

Recipe margaritarum albarũ serici crudi diligenter exsiccati, & minutim concisi, charabę, charalliorum rub.præpar.an.drach. 2.& semis, croci, doronici, zedoariæ, xiloaloes, macis, an.drach.2. galliæ muschatę, ocimi citrati, zingiberis, cubebarum, piperis longi, an. drach. 1. & semis, been albi, vel potius radicis minoris, phu, been rubri, vel potius radicis tormentillę, folij, vel pro eo spicę celticę, spicę nardi, caryophyllorum, singul. drach. 1. moschi, scrop. 2. misce & ex omnibus fit tenuissimus puluis.

Quod si amarum conficere velis hęc pręterea addito. Aloes optimę diligenter ablutę, drach. 4. absinthij, rosarum rub. an.drach. 3. cinnamomi, drach. 2. & semis, castorei, ligustici, an.drach. 1.

A far il Diamosco dolce.

Piglia perle bianche, seta cruda con diligenza seccata, e tagliata minutamente, carabe, coralli rossi preparati, di ciascheduno dram. 2. e ½ saffarano, doronici, zedoaria, legno aloè, mace, di ciascheduno dram. 2. gallia moschata, seme di basilico cetrato, zenzero, cubebe, pepe longo, di ciascheduno

duno dram. 1. e ½ been bianco, ò ò vero radica di valeriana minore, been rosso, ouero radiche di tormentilla, folio, ouero spica celtica, spico nardo, garofali, di ciascheduno dram 1. moscho, scrop. 2. mestica ogni cosa insieme, e fanne del tutto poluere sottilissima.

Il quale se volete, che sia amaro aggiongeteci d'aloé perfetto diligentemente lauato, dram 4 assentio. rose rosse, di ciascheduno dram. 3. cinnamomo dram. 2. e ½ castoreo, ligustico, di ciascheduno dr. 1.

Di Pietro Castelli.

Avicenna, Haliabate, Serapione, Rasis, Attuario, e Nicolò scrissero diuerse ricette del Diamusco, mà questa di Mesue è stata sempre riputata la megliore, onde tutti l'Antidotarij hanno solamente il Diamoscho di Mesue, e tutti s'accordano nel numero delli ingredienti, mà nel peso variano vn poco per cagione de i testi diuersi di Mesue. Perche la traduttione di Mesue del Siluio contiene di gallia, e d'ocimo an. dramme ij. e ½ & è seguita da Andernaco, da Buderone, dal Vercellese, dal Ricettario Fiorentino, dal Bolognese, dal Luminare maius, dal Lumen Apotecariorum, da i Valenziani, da Iuberto, da Teobaldo, e dal Fesio. Mà il testo antico hà solo dram. j. e ½ con il quale s'accordano il Collegio Romano, Valerio Cordo, il Dessenio, il Fuchsio, i Frati, Milio, il Veccherio, il Costa Mantuano, il Melichio, il Santino, il Borgarucci, Placotomo, il Cortese, & i Bergamaschi.

Circa la seta, Mesue scrisse *serici crudi vsti*, & il simile scriuono il Cordo, Iuberto, il Placotomo, il Costa, il Melichio, il Santino, il Calestano, Christ. de Honestis, il Dessenio, i Fiorentini, i Bolognesi, il Vercellese, & altri molti. Mà il nostro Collegio vole solamente, che la seta sia seccata esquisitamente per potersi poluerizzare, e lo dice poi chiaramente il Ceccarelli pigliando dall'istesso Ricettario nel fine, oue insegnando il modo d'arrostire la seta, non vuole, che si riduca in cenere, mà che solamente si secchi, per poterne far poluere, così Buderone non volse, che s'abbrugiasse la seta, credendo, che per l'abbrugiamento si perdesse la virtù cordiale, che si desidera, il che prima dissero Auic. e Serap. il simile poi scriueno il Costa, & altri, e si deue auuertire di non pigliare la seta tinta, nè che sia stata bagnata, mà li bocci, come s'è detto nella Conf. Alcher. stilati a modo di stoppa, si come il Ceccarelli ricorda, e sia tal seta nel forno benissimo seccata, e così calda, e secca si pesti auanti pigli l'humidità dell'aria, acciò facilmente si possa ridurre in poluere, altrimenti s'ammollisce, e non si può poluerizzare, come ben hà notato il dotto Septalio nelle sue cautioni.

Per doronici il Collegio sostituisce i garofani in minor quantità, e Buderone le radiche d'Angelica in egual peso, per gallia si piglia la gallia moscata di Mesue, per l'ocimo citrato quel basilico, che hà le foglie di grandezza, e d'odore simili alle foglie del cedro, e di esso si deue pigliare il seme, non le foglie, le quali seccate perdono l'odore, & errano quelli, che pensano, che sia la melissa, detta cetraggine, e cetronella. Per been bianco Buderone mette le radiche di buglossa, e per il been rosso le radiche di borraggine. Filippo Costa per l'vno, e per l'altro riputa bene sostituire le radici di Pastinaca saluatica, il Collegio di Mantoua con Auicenna, & altri mette per sostituto la metà del peso di Lingua auis, e Serap. al cap. della Lingua auis, sostituì il pari di noce moscata. Mà il nostro Collegio hà accettato l'opinione del dottissimo Mattiolo nel lib. 5. delle sue Epist. medicinali, e veramente è la migliore.

A far le polueri, si conquasserà prima

ma il legno aloè, è ſe li aggiongeranno le radici della zedoaria, del doronico, ò ſuo ſoſtituto, del zenzeuero, e del been, ò ſoſtituto, e lo ſpico nardo tagliato minuto, e poco appreſſo li garofani, il folio, le cubebe, il pepe, il ſeme del baſilico, e'l macis. Spartatamente biſogna poluerizzare la ſeta prima ſeccata bene nel forno, come s'è detto. Le margarite, e li coralli vogliono eſſer preparati da ſe, come nel fine inſegna il Collegio, la carabe ſi deue piſtare ſola, & il zaffarano vuol eſſer ben ſeccato al Sole, ò al fuoco, poi ſi poluerizzarà facilmente, così anco i troc. di gallia deuono eſſer poluerizzati ſoli il muſchio ſi trita con vn poco di zuccharo ſcaldandolo al fuoco in vna carta, ouero nel mortaio caldetto, poi ſi meſcola ogni coſa, e ſi mette in vetro beniſſimo ottuaro.

Meſue vſaua farne elettuaro, e vi mette quattro volte più di mele crudo, onde ſenza fuoco vniua le polueri in forma d'elettuaro, e vole Meſue il crudo, il che fà anco Auicenna (come notò il Coſteo) in tutti gli medicamenti cordiali, perche il mele crudo, per la copia de i flati, i quali s'aſſomigliano a gli interni ſpiriti, pare che poſſa accreſcerli non poco, altri penſano, che per eſſer il mele flatuoſo, e vaporoſo, principalmente crudo, onde aſcendono i vapori alla teſta, l'elettuaro con il mele crudo mandarà più vapori aromatici alla teſta, e così la confortarà meglio. Mà io temerei il dolore della teſta, qual ſogliono fare l'aromati, riempiendo troppo il capo, direi più toſto, che il mele crudo ſi ricerca, acciò l'elettuaro ſi fermenti, e per la fermentatione, ſi faccia bona vnione, e li ſpiriti troppo ſottili, e vaghi, che poteſſero offendere il capo ſi riſoluano nella fermentatione, che ſe il mele ſarà ben cotto, e l'elettuaro aſſai ſodo, non ſi farà la fermentatione alcuna, mà s'auuertiſca di pigliare il mele perfettiſſimo. Hora i noſtri Speziali tengono le polueri preparate, & i Medici ſogliono ordinarle in tauolette, mettendo vn'oncia di ſpetie, ò meno per libra di zuccharo.

Adoperamento.

PEr eſſer caldo, queſto elettuaro gioua ſecondo Meſue alle infermità fredde del ceruello, come ſono la vertiggine, il mal caduco, la paraliſia, la tortura della bocca, che chiamano ſpaſmo canino, & all'altri mali cagionati da freddi, e groſſi humori, vale anco alla malinconia, a quella triſtezza, che naſce ſenza cagione eſterna, & alla palpitatione del core, ſi dà anco a gli affetti freddi del polmone, & alla difficoltà del reſpirare.

La ſua doſe ſecondo Meſue, è da vna dramma inſino alle dua, cioè fatto in elettuaro con il detto mele, & il Montagnana ordina dram.ij. dell'elettuaro, e dram.iiij. in forma ſoda, mà il Ceſalpino da elettuaro quanto commanda Meſue, e delle ſpetie ſcrop.mezzo, inſino ad vn ſcropolo, qui auuertiſce il Septalio, che dandolo in rotellette di zuccharo, ſe ne dia all'infermo la doſe conueniente, acciò ne ſegua l'effetto deſiderato, che ſe con il mele, che ſi pone quadruplo ſe ne dà dram.ij. con il zuccharo, che ſi pone dodici volte più, cioè onc.j. di poluere per lib. di zuccharo, ſe ne potrà dare in morzelli dram.xiiij. e più anco, ſe manco ſpetie ſi mettono con il zuccharo, io trouo calculando, che Meſue in ogni due dramme d'elettuaro poneua gr.28.4 di ſpetie, e queſta proportione potemo dare anco nel zuccharo.

Si ſuol dare la mattina a digiuno due hore auanti mangiare, doppo che il corpo ſarà purgato dalli eſcrementi.

Diamoſcho amaro.

MEſue aggiongendo al diamoſcho dolce l'aloe, lo rende amaro, e più potente, e ponendoui il cinnamomo i teſti variano d'eſſo il peſo, perche nella tradut tione commune del Siluio è ſcritto dram.j. e mezza di cinnamomo, e lo ſeguitano Manlio, il

Cale-

Caleſtano, il Borgarucci, il Vercelleſe, il Melichio, il Coſta, il Santino, Daniel Milio, il ricettario Fiorentino, & il Bergamaſcho, mà il teſto anticho qual ſeguita il noſtro Collegio mette dram.ij. e mezza come anco fanno Valerio Cordo, il Deſſenio, Placotomo, Iuberto, il Veccherio, il Lumen Apotechariorum, l'Antidotario Bologneſe, & il Meſſineſe. Hor ſe bene queſto diamoſco per l'amarezzà fu è poco in vſo, nondimeno ſe a qualche Medico pareſſe d'ordinarlo, e lo Speciale non voleſſe farne la quantità ſcritta, potrà con il Caleſtano far cosi.

℞. Di ſpetie di diamoſco dolce dram. x. d'aloè lauato gr. xviij. d'aſſenso ſecco, e di roſe roſſe ben ſecche, an. gr.xj. di cinnamomo g.x. di caſtoreo, e di Leuiſtico, an. g. iiij. e cosi s'haueranno di diamoſcho amaro dr.x. ſcrop.ij. g.x. Per l'aloè lauato non s'intende quella lauatione, che gli fà Dioſcoride, *vt quod arenoſiſſimum eſt ſubſideat*, la quale Meſue chiama lauatione ſofiſtica, perche dimanda l'aloè ottimo vole la lauatione, che egli inſegna al c. del aloè con il decotto delle ſpetie, perche l'hauerebbe douuto dire vorrà dunque la lauatione di Galeno cioè ſemplicemente, come s'inſegna nel fine di queſto Ricettario, e ſe alcuno piaceſſe metterui l'aloè imbeuto di decotto aromatico, ò quello, che ſi prepara per le pillole aleſangine, non crederei, che erraſſe, perche eſſendo l'aloè ſecondo Meſue conturbante, inimico del fegato debole, e purgatiuo, poſto in queſte ſpetie cordiali, quando è ſtato ben corretto, giouerà allo ſtomacho, e non apporterà nocumento alcuno, per il cinnamomo ſi metterà la cannella fina, non in doppio peſo, perche non è compoſitione de'Greci.

Adoperamento.

Il diamoſco amaro, ſecondo Meſue vale alle sopradette coſe più potentemente, mà per l'ingratitudine non è in vſo: ſe bene leua anco gagliardamente tutti gli humori, ancor che putridi, li quali ſtanno nello ſtomacho, e volendolo vſare, s'auuertirà di darne vn poco meno di quanto ſi dà del dolce.

Diacalaminthes Galeni.

R*Ecipe piperis albi. lib.2. ſem. liguſtici, vnc.8. ſem. apij, cimarum thymi, an. vnc.2. calaminthe montane, pulegij, petroſellini, ſeſeleos, an. vnc.1. fiat puluis ſubtiliſſimus.*

A far il Diacalamento di Galeno.

PIglia pepe bianco lib.2. ſeme di liguſtico onc.8. ſeme d'appio, cime di timo, di ciaſcheduno onc. 2. calamento montano, pulegio petroſellino, ſeſeli, di ciaſcheduno onc.1. e ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta ricetta è di Galeno al 4. de ſantuen. cap.7. con li peſi giuſti poſti da Galeno. Meſue ſcriue il Diacalamento di Galeno, mà varia da queſto, perche v'aggionge il zenzeuero, e mette il calamento acquatico per il pulegio, e muta li peſi. Auic. s'accorda con Meſue, mà per il timo mette il xilobalſamo. Aetio ſerm.9. cap.24. muta li peſi, e dice, ch'alcuni v'aggiongono il zenzeuero. Attuario anco varia i peſi. Mà Oribaſio, Raſis, e Serapione potranno altre ricette diuerſe, il Fernelio hà voluto variare il peſo a poſta, e Galeno mette ſemplicemente il pepe, & il noſtro Collegio eſplica il bianco, Meſue, e Manlio il negro, il Manardo, il longo. Per il ſeme d'appio ſi piglierà il ſeme del petroſellino

ſino volgare, il quale è il vero Appio dell'Antichi. Per il petroſellino i ſemi del petroſello macedonico, che viene da Venetia, & in Roma ſi coltiua nelli horti delli ſemplicisti, come anco habbiamo il Seſeli di Marſilia.

Galeno coſi lo preparaua, gettaua via tutta la parte legnoſa del timo, del calamento, e del pulegio, pigliando ſolo li fiori, e le fogliette verdi della ſommità, poi metteua ogni coſa inſieme a peſtare, e ne ſetacciaua poluere ſottiliſſima, la quale voleua, che penetraſſe per tutto il corpo, e coſi conſerua la poluere, ò con il mele la riduceua in elettuaro, noi ne potremo fare le tauolette con il zucchàro.

Adoperamento.

E'Valoroſo per attenuare gli humori groſſi, e viſcoſi, e per diſſoluere i flati groſſi, onde ſana il ſingulto da queſti generato, aiuta la concottione, e principalmente vale per far diſtribuire il cibo per il fegaro, e per tutto il corpo, gioua anco a tutte le frigidità del ventre inferiore, fà vrinare, e venir le purghe alle donne, leua la toſſe da freddo cagionata, gioua alli vecchi, & alle quartane, e Meſue lo loda anco applicato di fuori in modo d'empiaſtro, quando è fatto in elettuaro per i rigori delle febri, poſto ſopra le reni, e la ſpina.

La ſua doſe ſecondo Meſue è vna dramma. Rullando ne dà vna dramma, e mezza inſino alle due, l'Antidotario Bologneſe pone la ſua doſe d'vna dramma inſino alle quattro, mà queſti intendono del fatto in elettuaro, oue è ſolo la quinta parte delle ſpetie, (ſe però ſi mette quattro doppij di mele ſecondo il conſueto,) e chi voleſſe vſare la poluere ponendoui quattro doppij di zucchàro, potrà pigliarne la detta doſe, mà pigliando le ſpetie ſole, non mi pare, che ſe ne debba ordinare, ſe non da mezzo ſcropolo inſino ad vno.

Si deue vſare, ſecondo Galeno, la mattina doppo fatto eſercitio, e doppo le frittioni, & il bagno. Si può anco vſare ſenza il mele coſi in poluere ſopra le viuande in vece di ſale, ſi mette anco nell'orzata in luogo di pepe (come faceua Galeno) l'elettuaro con il mele l'vſaua anco nel mangiare Galeno, intingendoui i cibi. Mà doppo paſto non vuole, che nè queſto, nè altro medicamento, che vaglia alla diſtributione, ſi prenda, perche non è tempo di diſtribuire, mà di cocere il nutrimento.

Ancor che ſia da Galeno molto lodato queſto Diacalamento, non è in vſo, e Marco Oddo ſcriſſe, che era caldo, e ſecco in terzo grado, & il Deſſenio teſtifica, che per eſperienza l'haueua trouato molto acre, e che brugiaua le fauci, ancorche foſſe meſchiato con molto zucchàro, ò mele, ò con la conſerua di viole, ò di borraggine, e che però lo laſciaua ſtare. Nè noi lo dobbiamo inconſideratamente vſare, perche eſſendo medicamento gagliardo, ſe lo daſſimo nelli principij delli mali, quando il corpo, le viſcere, e le prime vene ſono piene di crudi, e groſſi eſcrementi, potrebbe digerire tali eſcrementi, liquefatti dal ſuo calore, per le vene ſottili, e per tutto il corpo, d'onde ſi fariano maggiori, e più difficili oſtruttioni, dunque non ſi douerà vſare, ſe non doppo, che gli humori ſono concotti, & il corpo purgato.

Diacalaminthes Nicolai.

Recipe calaminthæ, pulegij, hyſſopi, piperis nigri, ſeſeleos, ſem. petroſelini, an. drach. 3. & ſcrup. 2. liguſtici, drach. 1. & ſcrup. 1. ammios, thymi, anethi, cinnamomi, zingiberis, an. ſcrup. 2. ſem. apij, ſcrup. 1. terantur ſubtiliſſime, & excipiantur melle quadruplo.

A far il Diacalamento di Nicolao.

Piglia calamento, pulegio, iſopo, pepe negro, ſeſeli, ſeme di

etrosello, di ciascheduno dr.3. rop.2. ligustico dr.1.& scrop.1. ni, timo, aneto, cinnamomo, zero, di ciascheduno scrop.2. e d'appio scrop.1. si pistano sottilmente, e si vniscono con quattro oppij di mele.

Di Pietro Castelli.

La nostra ricetta è cõforme a quella, che si legge in Nicolò Myrepso num. 105. e nel Salernitano, &c il repostito aggionge d'anisi scrop.j. la mette anco l'Alessandrino al cap.177. on pesi alterati. Arnaldo lascia l'hissopo, e mette l'anisi, mà scriue Macanopiperis, piperis nigri, come diversi, il Borgarucci lascia il seme dell'appio, e parte con raggione, perche e l'appio, & il petrosello volgare sono l'istessa cosa, è superfluo metterla due volte, mà se ciò fosse, Nicolò haueria errato, dunque diremo, che per il seme d'appio intese il vero appio, cioè il petrosello volgare, e per il petrosellino il vero di Dioscoride, cioè il Macedonico, mà Teobaldo pigliò per errore i semi del olusatro, gabbato dalla voce Macedonico, s'eleggerà dunque il Calamento montano, il pulegio fiorito, e l'hissopo del Delecampio, se si può hauere essendo il vero altrimenti il volgare, in vece del cinnamomo non mi piace, che nelle compositioni delli Arabi, e delli Moderni, si metta il doppio della cannella, perche questi non credo, che habbiano mai visto il cinnamomo di Galeno, mà nelle compositioni delli Greci ciò si debbe fare, si piglierà dunque qui di cannella fina due soli scurpuli.

Et è da notare, che il Collegio ordina, che si conserti con quattro doppi di mele, cioè onc.13. e $\frac{1}{2}$ Arnaldo lib.1. onde sarà elettuaro, non poluere, e pure l'hà messo trà le spetie aromatice: diremo noi, che poco importa, e che si può conseruare anco in poluere come fà il Renodeo, & in questa sola spetie il Collegio hà messo il mele, come per essempio, e per insegnare alli Spetiali, che douendo fare vna di queste sperie in elettuaro, conuiene metterui il quadr. di mele.

Adoperamento.

E Più in vso questo Diacalamento di Nicolò, che quello di Galeno, per esser meno acre, e con minor quantità di pepe. Onde è lodato per riscaldare il capo, e per l'emicrania, & il dolore de i supercilij, s'vsa principalmente per li mali freddi del petto, per la tosse, e per li vecchi, che di natura sono freddi, & il freddo dello stomacho, e risolue il vento di dentro il corpo, rompe la pietra, e fà venir le purghe alle donne, vale anco alle febri quotidiane, & quartane, mà si deue dare per due hore auanti l'accessione con il decotto di pulegio, ò di rosmarino, cioè secondo Nicolò alla grandezza d'vna nocchia, aggiongendoui due scropoli di Euforbio, mà io non posso acconsentire a Nicolò, perche vna dramma d'Euforbio ammazza vn'huomo, se bene altri dicono, che tre dramme ammazzano, e Paulo ne dà vna dramma. Et io sò, che Mesue scriue, che vn'aureo ammazza, e ne dà vna siliqua insino alle tre, cioè da quattro grani insino alli 12.

Del Diacalamento in forma d'elettuaro, l'Alessandrino dà dramme iij. e Rullando quanto di quello di Galeno, Arnaldo dramme ij. alle dram.iiij. Nicolò lo fà pigliare doppo pranzo, ò doppo cena al tardi con vn poco di vino, e si può pigliare per aiutare la concottione, perche non è distributiuo, come quello di Galeno, mà per esser assai men caldo è solamente concottiuo, e principalmente fatto in elettuaro con il mele, ò con il zucchero in tauolette, e pigliandone in poca quantità.

Diacuminum Mesues.

R*Ecipe cumini pridie in aceto infusi, & exsiccati, drach.10. zingiberis, cinnamomi, an.drach.4. caryophyllorum, xyloaloes, macis, an.drach.2. & dimidiam, galangæ, piperis longi, cardamomi an.drach. 2. moschi, scrup.semis.*

Conficiatur ex omnibus crassiusculus puluis.

A far il Diacimino di Mesue.

PIglia cimino infuso in aceto vn giorno auanti, e doppoi secco dram.10. zenzero, cinnamomo, di ciascheduno dram.4. garofoli, legno aloè, mace, di ciascheduno dr.2.e $\frac{1}{2}$ galanca, pepe longo, cardamomo, di ciascheduno dram.2. mosco scrop. mezzo, e se ne facci poluere non molto sottile.

Di Pietro Castelli.

MEsue hà posto nel suo Antidotario due elettuarij di cimino, vno de quali è questo, & al secondo Canone ne scriue vno astringente tutto diuerso dall'altri, e si ritrouano anco appresso molti Autori varie ricette di diacimino, le quali tutte tralasciaremo, il Collegio Romano hà capato questa per la migliore, mà perche vale assai, il Manardo dice, che non è per i poueri, i quali si contentaranno più d'hauere de i flati nel corpo, che di spender tanto.

Per il cimino si deue pigliare il satiuo, ben colorito, e d'acuto, e grato odore non il saluatico, ne il tarlato, ne meno il cimino delli Todeschi, qual è il nostro Carui, e vole il Collegio con Mesue, che sia preparato, cioè infuso nell'aceto per vn giorno auanti, poi seccato, e vole il Ceccarelli, che se ne pesino dramme x. doppo che è stato preparato, mà a mè piace, che si pesi auanti l'infusione, perche non voglio porre l'aceto a peso di cimino, per il cinnamomo si pigli il peso giusto della cannella, e non il doppio in questa ricetta, del cardamomo mettono il maggiore, & il minore il Luminare maius, e Quirico gli altri vn solo, e questo vol, che sia il minore il Ceccarelli.

Si pisterà ogni cosa secondo l'arte, e si passerà per il setaccio in poluere grossetta, perche deue restare assai nello stomacho, e poi se li darà il Muschio, e si conseruarà in vaso di vetro ben chiuso.

Adoperamento.

QVesto diacimino di Mesue pare, che sia stato fatto ad imitatione del Diaspolitico di Galeno, e Marco Oddo scriue, che è caldo, e secco in terzo grado. Mesue lo loda per riscaldare lo stomacho, e tutte le viscere, aiuta la concottione, e dissipa i flati, che sono nati nelle dette viscere, dependenti da flemma grossa, e fredda, però gioua alli dolori colici, al singulto suffocatiuo, che viene da pienezza, ed a flati grossi, emēda i rutti acetosi, & apre l'ostruttioni, leua anco i flati vterini.

La sua dose secondo il Montagnana fatto in forma solida, e di dramme iij. Carlo Amato ne ordina dram.j. infino alle iij. & il Cesalpino mette dell'elettuaro dram.j. alle ij. e delle spetie gr.vj. fino alli xij. mà io ne dò più.

Diacuminum Nicolai.

R*Ecipe cumini præparati drach. 8. & scrup.1. cinnamomi, caryophyllorum, an.drach.2. & semis, piperis nigri, zingiberis, an. drach. 2. & gr.5. galangæ, saturegiæ, calaminthę, an.drach.1. scrup.2. lignastici, ammios, an.drach.1. & gr.10. & 8. piperis longi, drach.1. spicæ nar-*

rdi, nucis moschatæ, cardamo-
, an. scrup. 2. & semis, teran-
in crassiusculum puluerem.

A far il Diacimino di Nicolao.

Piglia cimino preparato dr. 8.
e scrup. 1. cinnamomo, carofo.
li ciascheduno dr. 2. e ½. pepe ne-
, zenzero, di ciascheduno dr. 1. e
n. 5. galanga, satureggia, cala-
nto, di ciascheduno dram. 1. &
p. 2. ligustico, ammi di ciasche-
o dram 1. & gran. 18. pepe lon-
dram. 1. spico nardo, noce mo-
a, cardamomo, di ciascheduno
p. 2. e ½. se ne facci poluere non
to sottile.

Di Pietro Castelli.

diacimino di Nicolò è stato fatto
a imitatione di quello di Mesue,
meno spesa, e più delicato al gu-
onde è anco più in vso, vien co-
o da Nicolò Preposito, mà il Bor-
cci con Nicolò Salernitano vi han-
i più vna dramma d'anisi, e Nico-
Alessandrino vi hà di meno il car-
omo, poi il Cortese scriue di cin-
omo dram. v. non sò perche, forse
il volgare cinnamomo il doppio
per quello delli Antichi, & il
sio, il Vercellese, & i Bolognesi,
nnamomo, e di garofani, an. dram.
crop. ij. altri mutano anco il peso
pepe negro, e del zenzeuero, met-
one dram. j. e scrop. ij. cioè il My-
o, il Fuchsio, il Vercellese, Pla-
mo, e Fragosio. Lascia la galan-
rnaldo, e mette la mastice per la
moscata.

r il cimino preparato s'intende
ato nell'aceto, e seccato, mà non
uscato, come alcuni pensano. Il
asio vorrebbe, che il cimino si pesas-
oppo, che è stato preparato con l'a-
, e diseccato, il che parmi super-
fluo, se è vero quel lo, che egli stesso iui
dice cioè *post infusionem enim eo exsiccato idem remanet pondus*, io farei pesare
prima il cimino, e doppo l'infusione,
quando è seccato lo ripesarei, se è cre-
sciuto il peso, lo farei vn poco più sec-
care, fin che torni al suo primiero peso.

Per il cinnamomo, il Ceccarello vo-
le il doppio della cannella volgare,
mà non glie lo concedo, perche non
è ricetta de gli Antichi, che vsorno il
vero cinnamomo, mà di Nicolò, che
non credo, che lo vedesse mai. Per sa-
tureggia si piglierà, ò la saluatica an-
nua, ò la domestica perpetua, detta
Timbra. Il calamento sia il Monta-
no, il cardamomo maggiore, ò le me-
legette vogliono l'Antidotario Berga-
masco, & il Siuigliano, mà il Cecca-
relli elegge il minore.

A' far la poluere, si metterà a pesta-
re prima la galanga, & il zenzeuero,
poi s'aggiongerà la cannella, & il spi-
conardo tagliato con le forbici, i ga-
rofani, li pepi, & il cardamomo, po-
co dipoi i semi del cimino, del leuisti-
co, dell'ammi, e l'herbe, cioè le ci-
me della satureggia, e del calamento,
con la noce moscata, e passando la
poluere per vn setaccio grosso, e raro.
si conserui, e benche Nicolò, e Arnal-
do con il mele la compongano in elet-
tuaro, appresso noi s'vsa farne rotel-
le, ò tauolette, mettendo per lib. j. di
zucchàro, ò vn'oncia di spetie, come
fanno i Bolognesi, ò onc. j. e mezza,
come vogliono i Fiorentini, ò dram. vj.
secondo il Siuigliano.

Adoperamento.

MArco Oddo, il quale graduò i
medicamenti composti vsuali,
trouo, che il diacimino era caldo, e
secco in terzo grado, mà non specifi-
cò, quale intendeua, ò quello di Me-
sue, ò quello di Nicolò, se bene certo
è, che poca differenza si ritroua tra
l'vno, e l'altro. Hor dunque questo è
lodato dall' Autore per riscaldare il
petto, lo stomacho, & il capo freddo,
leua la ventosità dalli intestini, ferma
la

la tosse, tanto fresca, quanto inuecchiata, aiuta lo stomacho a digerire, gioua alle distemperature del fegato, e della milza, vale anco al freddo delle febri, e della quartana, al asma, & alla podagra fredda.

Di questo con il mele composto in forma d'elettuaro, Rullando, e Carlo Amato ne danno solamente dram.j. insino alle due. Nicolò ne dette dr. iij. Arnaldo d.j.alle iiij.mà l'Antid.Bolog. seguito dal Cortese, ne ordina dram.ij. insino ad vn oncia. Noi faremo pigliare delle spetie mezzo scropolo insino ad vno, doppo il cibo per aiutare le concottione, come dice Nicolò; ouero a digiuno per leuar i flati, e riscaldare il corpo.

Diatrion santalon.

Recipe santalorum omnium, rosarum rub. sacchari canditi violati legitimi, an. drach.3. rhabarbari, spodij, succi glycyrrhizæ sem. portulacæ, an. dram.2. & gr. 15. amyli, gummi arabici, tragacanthæ, quatuor seminum frigidorum maiorum mund. sem. scariolæ, an. drach.1. & semis, camphoræ, scrup.1.

Omnibus ritè contritis fiat puluis subtilissimus.

A far il Diatria sandali.

Piglia sandali d'ogni sorte, rose rosse, zuccharo candido violato buono, di ciascheduno dram.3 reobarbaro, spodio, sugo di liquiritia, seme, di porcacchia, di ciascheduno dram.2.& gran.15 amido, gomma arabica, dragantili quattro semi freddi maggiori mondati, seme di endiuia, di ciascheduno dram.1. e ½ canfora scrop.1.se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

Alcuni chiamano queste spetie di tria Santali, altri dia Santali, perche la base è fatta di Santali. E si come queste spetie sono vsitatissime, cosi anco diuersissimi sono trà di loro l'Auttori, che insegnano a farle, perche, e nella dose, e nel numero dell'ingredienti pochi s'accordano, la compositione è pigliata da Nicolò, e per esser stati molti Nicolai, e molti interpreti, ogn'vno hà variato.

Zuc. metteno il Preposito, & il Salernitano, e pensorno molti, che volessero dire zuccaria, ò zaccara come il Pandettario, il quale l'interpreta per Psillio in questo tria Santali di Nicolò, e nel tria Santali di Galeno posto nelli dinamidij, se bene il libro è falsamente attribuito a Galeno, cosi il Fesio, Buderone, il Renodeo, Teobaldo, Lepeligno nelle sue Isagogie. Manlio nel luminare maius, & il Silnio, vi pongono il seme del psillio, & Attuario vsò il psillio torrefatto lib.5. meth. cap.5. Mà il Costa nel discorso sopra queste spetie, & altri e principalmente il Mattiolo al lib.5. dell'Epistole, scriuendo a Baltassarre Cleuelio impugnano il Psillio. Giuberto vi hà voluto il seme della cicuta, cosi interpretando la voce sacchare, ò cucare, mà non hà trouato seguaci. Alcuni lasciano questo ingrediente, come Valerio, Cordo, e Placotomo. Mà gli altri tutti vogliono metterui il zuccharo, e se bene Nicolò poi ne fà elettuaro con conueniente zuccharo, non importa, perche il primo zuccharo è posto per far le polueri più soaui. Quelli, che scriuono semplicemente zuccharo sono il Salernitano, Nicolò Alessandrino al cap.912. il Calestano, il Costa, il Dessenio, il Cordo stampato in Napoli, il Trincauellio, il Vercellese, i Fiorentini, i Valentiani, & il Septalio. Altri mettono zuccharo bianco, cioè Lumen Apotecariorum, Arnal-

Arnaldo, il Veccherio, Daniel Milio, Bergamaschi, i Bolognesi, i Messine-i, & altri, il zucchare candito è pro-posto dal Rondeletio. Mà il nostro Collegio saggiamente determina, che i pigli il zucchare violato legitimo, candito, come quello, che habbia irtù di refrigerare, e lo permette la ompositione & auertisce il Collegio, he si pigli il legitimo, sapendo, che a Venetia suole portarsi l'adulterat-o, e colorito non con le viole, mà con ltra mistura, il Melichio, & il Santino iudicò bene metterrui il zuccharo, se s'è candito nel vaso del siroppo ro. to, mà il nostro Spetiale, se vorrà obe-ire al Collegio, metterà il zuccharo ndito nel vaso del siroppo violato.

Circa le rose ordinariamente ne-ettono dram.iij. & il Salernitano di-, che alcuni quadruplicano il peso elle rose, così doueria pigliarsene am.xij. & il Lumen Apotecariorum mette onc.j. e $\frac{1}{2}$ mà l'Antid. Bolo-ese, & il Fesio seguendo il Myrepsio l Fuchsio, ne mettono *ad pondus nium*, che sarebbono dr.36. e scrop. ezzo, e per esser troppo rose, sareb-vn Diatrodon; onde il Calestano rreggendo il testo dice, che già yrepsio hà messo di sopra le rose, e n deue di nouo metterle in vn'altro so, mà che si deue intendere di si-ppo rosato il quadruplicato peso per n e elettuaro, conforme si suol fare, con lui la sente il Septalio, ripren-ndo il Fuchsio, per spodio si piglia spodio delli Arabi, cioè antispodio. uattro semi freddi maggiori sono di eloni, di cocozze, di cocommeri, i cedroli, e doppo che saranno scor-i, si pesarà d'ogn'vno dram.j e $\frac{1}{2}$ mà che i nostri Spetiali sogliono tene-i triasantali in poluere, e questi se-in poco tempo rancidiscono, però no di metterli, quando vogliono tter in opera le spetie (dica quel vuole il Fragosio) aggiongendo il o a proportione, onde il Ceccarel-aggiamente l'osserua, mà di ciascun le vole, che si mettano 9. grani vna dramma di poluere; Filippo Costa Mantuano ne da g.xij. per dramma, così riuscendo il suo conto, e li Bergamaschi per ogni dramma metteno di ciascun seme gr.iij. e $\frac{1}{2}$ e noi trouando, che tutte le polueri pesano dram.xxxvj. e scrop.mezzo, le spartiremo dram.j. è mezza di ciaschedun seme, cioè gr.108, in 30. parti, che tanto sono le polueri senza i quattro semi, daremo gr.iij. e $\frac{1}{3}\frac{8}{0}$ per dramma di poluere.

Io consiglio, che manco il zucchero si metta con le polueri, perche spesso s'humidisce, s'impiastra, e guasta le polueri, come ci hà auuertito Arigo Coruino Spetiale diligentissimo, e vecchio, e semplicista rarissimo, onde si metteranno gr.vj. e mezzo, per i $\frac{1}{3}\frac{8}{0}$ di zucchero in vna dramma di spetie, scriuendo sempre sopra il vaso. Triasantali senza semi, e zuccharo. Poi hauendo a compire le spetie si farà così.

R. Spetie di triasantali incomplete, dram.j.
Semi di cocomeri, di meloni. Semi di cedroli, di cocozza. } an.gr.iij. e $\frac{1}{2}$
Zuccharo candito violato.g.vj $\frac{1}{2}$
Mescolasi, e s'hauerà di spetie complete dram j. gr.xx.

I semi della scariola sono della endiuia Romana, & il Dessenio li lascia. della canfora il Salernitano, il Fragosio, il Santino, il Dessenio, il Renodeo, Lumen Apotecariorum, Buderone, & i Fiorentini mettono scrop.j. e mezzo. Mà il nostro Collegio, il Bolognese, il Bergamasco, Manlio, Cordo, Trincauellio, il Vercellese, & altri con il Preposito pigliano solo scrop.j. Poi i Bolognesi, Renodeo, il Fesio, & il Cortese aggiongono di viole onc. mezza, conforme al testo di Mirepsio. E Buderone volendo mettere nella ricetta il rapontico, e non il reubarbaro, cerca d'hauer il legitimo, mà non potendo hauerlo si contenta di pigliare il reubarbaro infuso, &

espresso, acciò habbia la virtù astringente, e non la purgante.

La tritura di questi semplici è facile mettendo prima à pestare i Santali bianci, i rossi, & i citrini fatti minuti col coltello, ò raspati, sbruffandoli con alcune goccie d'acqua rosa, acciò la poluere sottile nel pestare non voli via, & il color rosso del Santalo apparisca, & insieme si possono anco pestare i semi della scariola, e della porcacchia, & il sugo della regolitia con il reubarbaro, mà lo spodio, l'amido, i draganti, la gomma, e la canfora vogliano esser poluerizzati separatamente, facendo d'ogni cosa poluere sottilissima, e nell'vltimo aggiongendoui la canfora.

Aloperamento.

MArco Oddo scrisse, che queste spetie erano fredde, e secche in secondo grado. Però Nicolò le esalta per rinfrescare il gran calore dello stomacho, del fegato, e di tutti l'interiori così anco giouarà al core, & alla testa, onde l-ua il dolore del capo, e del fegato cagionato da superfluo calore, leua la sete, e per la sua astrittione corrobora le viscere, apre l'ostruttioni del fegato, e della milza, vale all'itteritia, all'hidropisia, & alli tisici, prohibisce anco la putredine nelli humeri, purgando la prima regione del corpo.

Il Salernitano lo dà la mattina, & a mezzo giorno alla grandezza d'vna castagna, l'Alessandrino dram iij. Rullando dram.j. e $\frac{1}{2}$ insino alle iij. Carlo Amato dà scrop. iiij. fino alle dram.ij. Arnaldo dram.ij. alle iij. l'Antidotario Bolognese, & il Messinese ne danno dram. ij. insino alle vj. Noi distingueremo la dose delle spetie, e dell'elettuaro, che riceue il quadruplo del mele, e delle tauolette, che hanno otto volte più zuccharo, perche la dose delle spetie facciamo di scrop.j. insino a scrop.j. e $\frac{1}{2}$ e con il mele ne daremo scrop. v. insino a dram.ij. e $\frac{1}{2}$ e con il zucchâro dr.iij. insino alle iiij.

Diatrion pipereon simplex Galeni.

R*Ecipe trium piperum, an. drach. 50. zingiberis, anisi, tymi, singul. vnc. 1.*

Terantur omnia simul in crassum puluerem.

A far il Diatrion pipereon semplice di Galeno.

PIglia tre sorte di pepe, di ciascheduno dram. 50. zenzero, anisi, timo, di ciascheduno onc. 1. e se ne facci poluere non molto sottile.

Di Pietro Castelli.

GAleno al 4. del conseruar la sanità c. 5. scriue, che si preparauano due sorti di Diatrion pipereon vn semplice, e l'altro composto. Il composto non li piace, loda il semplice, quale è quì descritto, e dice, che più semplice anco si può fare non mettendoui il zenzeuero, scriue anco, che è commodissimo dupplicando il peso dell'anisi, del timo, e del zenzeuere.

Nè starò a trattare delle compositioni del Diatrion pipereon composto, due delle quali si ritrouano nel lib. de segreti a Monteo falsamente attribuito à Galeno. Paulo al lib. 7. cap. 11. ne mette quattro ricette di variato peso, e semplici. Variano anco Mesue, Nicolò, Attuario, & altri. E la maggior parte de i Ricettarij vsa la compositione di Mesue. Mà il nostro Collegio, i Fiorentini, Iuberto, & il Dessenio, come veri Galenici riceuono la sola ricetta di Galeno, & i nostri Speziali conseruano la poluere per i bisogni. Mà volendone fare elettuaro con il mele, come l'vsaua Galeno, il Melichio, & il Santino mettono per vna lib. di mele, due oncie di spetie, e l'Antidotario Bergamascho quadruplica solo il mele, scriue anco il Melichio,

chio, che in Venetia s'vsa con il zuccharo ridotto in tauolette, ò tragee, e per vna lib. di zuccharo a pena vi si mette mezz'oncia di spetie, acciò l'acrimonia non offenda il gusto, & auuertisca il nostro Speziale di non fare le poluere troppo sottili, perche l'intentione è, che restino vn pezzo dentro lo stomacho, mà volendo, che la virtù passi più oltre, si potranno ridurre sottili.

Adoperamento.

LOda Galeno questa mistura per quelli, che non hanno concotto il cibo, & il loro stomacho è freddo, e debbole, e ripieno di pituita, & anco nelle istesse tuniche penetrata, la quale faccia la nausea (come dice 1. de loc. aff. cap.4.) & i rutti acetosi. Lo loda anco Galeno nella febre efemera per le crudità al lib.8. del Meth. cap.5. e nel 1. lib. a Glauc. alla Quartana, e nel lib. de trem. & al palpit. per il rigore delle febri. Oddo scrisse, che il Diatrion pipereon era caldo, e secco in terzo grado, dunque sarà buono per gli affetti freddi nelli tempi, e nelle stagioni fredde, per riscaldare lo stomacho, & il ventre inferiore, per attenuare, detergere, e cuocere la flemma cruda, viscosa, e grossa, e per risoluere i flati, che si generano nello stomacho, e nell'intestini.

La sua dose secondo i Bolognesi, il Cortese, & il Cesalpino sarà vna dramma insino alle due, il Montagnana determina del fatto con il mele dram. ij. e del composto in forma soda con il zuccharo, onc. mezza, il Cesalpino ordina delle spetie gr.vj. insino alli xij. Mà Galeno scriue, che bisognaua dare questo medicamento non vna, ò due volte il giorno, mà più spesso, come la mattina auanti il cibo, doppo esso, & anco quando si và a dormire dandone la misura d'vn cucchiaro pieno, hauendo riguardo di darlo proportionatamente a i corpi grandi, & a i piccioli. Hor questa misura del cucchiaro se sarà alla Romana (come definisce il nostro Collegio) pesarà dram. iij e scrop. j. mà alla Greca il cucchiaro Attico pesa poco, e solamente scrop. j. gr.x. e credo, che Galeno greco l'intende esse di questo peso.

Electuarium è gemmis.

R*Ecipe trociscorum diarodon Mesues, ligni aloes, an. drach. 5. margaritarum albarum, drach. 3. zedoariæ, doronici, corticum citrij mali, macis, sem. ocimi caryophyllati, ambræ singul. drach. 2. fragmentorum saphyri, hyacinthi, sardæ, id est corneolæ, smaragdi, granatorum, cinnamomi, galangæ, zurumbet singul. drach. 1. & dimidiam, been albi, & eius vice radicis minoris phu, been rubri, & eius vice radicis tormentillæ, caryophyllorum, zingiberis, piperis longi, spicæ nardi, folij, aut spicæ celticæ, croci, cardamomi maioris, an. drach. 1. coralliorum rubrorum, charabæ, limaturę eboris, foliorum auri, argenti an. aur. semis, hoc est scrup. 2. moschi optimi, drach. medium.*

Commista omnia in tenuissimum puluerem conterantur.

A far l'Elettuaro di gemme.

PIglia trochisci diarrodon di Mesue, legno aloè, di ciascheduno dram. 5. perle bianche dr. 3. zedoaria, daronici, scorze di cedro, mace, seme di basilico minuto garofolato, ambra, di ciascheduno dram. 2. fragmenti di zaffiro, di giacinto, di corniole, di smeraldo, e di granate, cinnamomo, galanga zurumbet, di ciascheduno dram ½ been bianco, ouero radica di vale-

riana minore, been roſſo, ouero radica di tormentilla, garofani, zenzero, pepe longo, ſpico nardo, folio, ouero, ſpica celtica, zaffarano, cardamomo maggiore, di ciaſcheduno dram. 1. coralli roſſi, carabe, limatura d'Auorio, fogli d'oro, fogli d'argento, di ciaſcheduno ſcrup. 2. moſco eletto dr. ½ meſcola ogni coſa, e ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

ANdernaco al dialogo 7. e Annutio Feſio, chiamorno queſto elettuaro diamargariton calidum Auic. Mà la ricetta è preſa da Meſue, & in molte coſe gli moderni non s'accordano, perche di margarite Meſue nel teſto di Siluio (ſe bene poi nella ſua ricetta poſta de ſimpl. delectû. non vi trouo ſcritto le margarite) pone due dramme, è coſi anco fanno i Fiorentini, Lumen Apotecariorum, Iuberto, Teſaurus Aromat. il Deſſenio, Teobaldo, il Feſio, il Renodeo, e Buderone. Mà altri teſti di Meſue hanno dramme iij. e coſi i Frati dicono, che deue ſtare, & oſſeruano il Collegio Romano, il Bergamaſcho, il Fernelio, Cordo, il Caleſtano, il Melichio, Santino, Coſta, Placotomo, il Prepoſito, & altri, di coralli, di carabe, e di limatura d' Auorio, Iuberto piglia dram. j. e ſcróp. ij.

Per ſarda, il noſtro Collegio eſplica la corniola, ò carniola dal colore della carne, con il Cordo, il Fuchſio, il Manardo, & altri. Mà il Coſta dice che molti vi mettono i rubini, e forſe inteſe il Lumen Apotecariorum, che poſe per la ſarda i rubini. Poi nel teſto Arabico di Meſue ſi troua ſcritto Ferruzegi, e Garzia ab horto vole, che ſia la turchina pietra coſi detta, e coſi anco il Bellunese l'interpreta. Mà il noſtro Collegio con tutti l'altri Autori vi mette lo ſmeraldo.

Zurumbet è voce ignota, e non ſolo i Speciali, che non hanno tempo di ſtudiare, mà ne anco i dotti Medici ſanno, che coſa ſia, mà il noſtro Collegio non hà voluto variare la ricetta di Meſue, e vole, che lo Speciale ſuo trouando voci oſcure ricorra alla eſplicatione delle voci arabiche, e barbare poſta nel principio del Ricettario, oue hà ſcritto *zurumbet ſpecies zedoaria*, il Fernelio lo tralaſcia nella ſua ricetta, forſe riputando meglio coſi, che mettere vn ſoſtituto diuerſo, il Milio nella ſua ricetta ſcriue ſemplicemente zedoaria rotonda. E Valerio Cordo, Pietro Coudebergo, l'Anguillara, il Fuchſio, il Lobellio, Linſcotio, & altri vogliono, che il zurumbet ſia vna ſpetie di zedoaria rotonda, e globoſa, che ſi ritroua con l'altra zedoaria longa, e la chiamano i Droghieri troncoſa. Mà altri non diſtinguono il zurumbet della zedoaria, quali ſono Amato Luſitano, il Ceſalpino, il Dodoneo, Gerardo Cremoneſe nelli ſinonimi di Serapione, il Pandettario, e Simone Ianuenſe. Hor io dirò con il Mattiolo, il Deſſenio, il Vercelleſe, il Melichio, il Santino, Teobaldo, & altri, che ſono due coſe diuerſe, perche Meſue le mette ambedue in queſto elettuaro, che haueria baſtato dire zedoaria longa, e rotonda, e non due diuerſi nomi, ſecondo, perche Auic. ne fà due capitoli, e due deſcrittioni diuerſe. Serapione anco al cap. 172. & al 261. tratta del Zurumbet, mà tanto confuſo, che non s'intende. Noi ſe vogliamo diſputarne, biſogna, che conſideriamo le deſcrittioni di Serap. e d'Auicenna, ſcriue dunque Serap. al cap. 172. *zurumbet, id eſt zedoaria. Iſaaceben amran. Zurumbet ſunt radices rotundæ ſimiles radicibus ariſtolochia rotundæ, & in rotunditate earum, & ſunt ſimiles in ſapore, & colore zingiberi, & afferuntur de Seni*, e Garzia ſcriue, che quel eſplicatione, id eſt zedoaria nelli teſti Arabici legittimi di Serapione non ſi ritroua, però, che è aggionta dal interprete

te

te Latino. Dunque è chiaro, che la zedoaria volgare longa non è questo zurumbet, qual hà la radice tonda, ne quel tubero dipinto nell'historia delle piante si può dire zurumber, perche ad esso essendo congionti i pezzi della zedoaria longa, non sarà di spetie differente, nè conuerrà farne capitoli diuersi, e negarò anco, che questa zedoaria tuberosa sia il zurumbet, perche è amara, e non acre, come il zenzeuero, il quale non hà niente d'amaritudine. L'altro imbroglio è, che Serapione dice, che nasce nella China, & il Garzia vole, che il zurumbet nasca in India, e la zedoaria nella China. Poi al c. 261. l'istesso Serapione pur tratta del zurumbet, mà cita Galeno, e Paolo, onde bisogna, che intenda vn semplice cognito a i Greci, scriue dunque, *est ex speciebus odoriferis, & propter hoc admiscetur in confectionibus aromaticis, & est calidum, & siccum propè tertium gradum, & est in virtute sua simile cassiæ ligneæ, & cubebis. Et dixit Cassidonius, si non habes cinnamomum, pone pro eo zurumbet.* Le quali parole sono pigliate da Paulo Egineta al lib. 7. cap 3. del Arnabo, il quale scrisse. *Arnabo odoramentis adnumeratur, ob quod vnguentis potissimum expetitur, calida, sic quæ potentia præditum in tertio ordine, cassiæ, & carpesio simile, vndè Possidonius, vbi cinnamomi copia non datur, hoc vtendum esse censet.* Qual fosse la forma del Arnabo di Paulo, non si può dire, basta sapere, che era vna cosa odorata, e per l'odore si metteua negli vnguenti odorati, ò in luogo del cinnamomo. Ma se la zedoaria nostra nè longa, nè tonda è odorata, non potrà essere l'Arnabo di Paulo, nè il zurumbet di Serapione, quando poi Serapione vuol descriuere la sua figura secondo Isaac, parmi, che confonda l'Arnabo di Paulo, & il zarnabo d'Auicenna, che se il zarnabo d'Auicenna fosse il zurumbet di Serapione, non potria esser quello d'Auicenna, & il zurumbet d'Auicenna sarà diuerso da quello di Serapione, così sarà vn'infinità di zurumbet, e veramente bisogna, ch'io dica, che il zurumbet d'Auicenna è diuerso, perche scrisse, *zurumbet est herba* (& il testo del Bellunese *lignum*) *similis Cipero, sed est maior, & minùs odorifera.* Hor consideri ciascuno, se la zedoaria sia herba, ò legno, mà forse Serapione intendeua, che fosse vn'herba, qual habbia le radici simili al cypero, mà nè questo maneo si può dire della zedoaria nè longa, nè rotonda, non hauendo alcuna simiglianza con il cypero. Dubito anco se la nostra zedoaria sia quella d'Auicenna, perche al cap. 752 scriue zeduar, e secondo Diosc. algeduar, dunque intende vn semplice descritto da Diosc. e noi non ritrouiamo in esso descritta la volgar zedoaria. Mà al c. 743. de zedoaria pare, che intenda l'Antora, che nasce vicino al Napello, al cap. 747 De zarnabo, s'accorda con il zurumbet di Serap. al cap. 261, oue dicono, che è arboro, &c. così anco nel zurumbet. Serap. al cap. 172. & Auic. cap. 145. paiano assai d'accordo.

Ne meno posso dire, che la volgar zedoaria sia l'Arnabo di Paolo, perche questo era cosa odorata, che Paolo lo messe al lib. 7 cap. 18. nel vnguento marciato, e nel nardino, & Aetio al ser. 16. nel fine, nel suffumigio d'Embularco, & in quello di Panfilo, & al serm. 11. c. 13. haueua messo *zador idest zeduaria*, poi Attuario nel vnguento nardino al lib. 6 c. 10. scrisse Zarnabe, & al lib. 5. c. 6. nell Antidoto d'hermodattoli, nel Antid. *è floribus*, in quello *è cammaris*, e nell'altro *ex vnionibus* pone *zaduaris* poi nell'Antidoto è Mosco, scrisse *zaduaris, zarnabi*, come cose diuerse. Dunque diremo, che gli allegati Autori trà di ro sono molti discordi, e non si può affermare, che cosa sia il zurumbet, ne che la nostra zedoaria sia quella d'Auicenna, ne meno, che sia simile al zurumbet.

Mà volendo comporre questo elettuaro, il quale riceue la zedoaria, & il zurumbet, per zedoaria metteremo la volgare zedoaria, la quale è degna d'esser messa nell'Antidoti grandi, ma per zurumbet, se bene nell'Antidotario d'Auicenna vedo, che vn interprete mette zurumbet, e l'altro zedoaria, non per questo m'acqueto, pensando, che sia l'istesso, mà considero, che Attuario nell'elettuaro di Mosco scrisse *zaduaris zarnabi*, & Auicenna nell' Antidotario referendo l'istesso elettuaro scriue *zeduaria*, (e secondo

il Bellunese zurumbet) *& Doronici*, in modo, che mette il doronico per arnabo. Hor per vſcire da queſti intrighi, poiche vedo, che Auic. per la zedoaria ſoſtituiſce il zurumbet, e coſi anco per i doronici, e *vice verſa*, per il zurumbet dice, che ſi mettano i doronici, noi non hauendo il vero doronico, metteremo la zedoaria, e ſe credeſſimo, che queſto zurumbet foſſe l'Arnabo di Paolo, come pensò Andernaco, potriamo mettere, ò il cinnamomo, come volſe Poſſidonio, ò la noce moſcata, a cui è di virtù ſimile, per teſtimonio di Meſarugie, ò la Caſſia legnoſa, ò il Carpeſio, e come interpreta Serapione le cubebe, hauendo virtù ſimili, e della noſtra opinione è anco il Deſſenio. Coſi in luogo del zurumbet al Melichio, al Santino, & al Coſta parue meglio mettere, ò il cinnamomo, ò li ſemi del cedro, ò la noce moſcata, che raddoppiare il peſo della zedoaria.

Meſue, e molti altri Antidotarij ſcriuono ſemplicemente cardamomi, mà Siluio nel lib. de ſimpl. præpar. ſpecifica il minore, al contrario vogliono il maggiore il noſtro Collegio, il Lumen Apotecariorum, Luminare maius, il Vercelleſe, Milio, e molti altri. L'ambra non ſi legge nella ricetta de i Frati, ne del Rondeletio, e non sò perche.

Li fogli d'oro, e d'argento, qui entrano a peſo, mà ſi deue ſapere, che vn foglio d'argento peſa gr.j. e due fogli d'oro, il quale ſi batte più ſottile, peſano gr.j. però hauendo qui a pigliare ſcrop. ij. cioè gr.48. di fogli d'oro, e d'argento, ſe ne piglieranno d'argento fogli 48. e d'oro fogli 96.

A preparare queſte ſpetie è neceſſario macinare nel porfido in poluere impalpabile i zaffiri, i giacinti, le corniole, i granati, i ſmeraldi, le perle, li coralli, e la limatura d'auolio, a parte ſi polueriżżaranno anco il zaffarano, la carabe, & i troc. diarrodon. L'altre coſe ſi potranno peſtare inſieme, ponendo prima nel mortaio il legno aloè, la zedoaria, il doronico, la galanga, il zenzeuere, il phu, la tormentilla, lo ſpico nardo tagliato, la ſpica celtica, & il cinnamomo, poco doppo s'aggiongeranno le ſcorze odorate del cedro, ſottilmente tagliate, e ben ſeccate, il macis, il ſeme del baſilico, i garofani, il pepe lungo, il cardamomo maggiore, & hauendone fatta poluere ſottiliſſima, s'aggiongeranno l'altre polueri, poi il muſchio, e l'ambra ſi macinaranno con parte delle polueri, e finalmente s'vniranno bene all'vltimo s'aggiongeranno nel macinare le polueri a foglio, a foglio l'oro, e l'argento, meſchiandoli perfettamente, e ſi conſerui diligentemente queſta poluere, per farne o elettuaro, ò rotelle, come vorrà il Medico.

Adoperamento.

Di raro ſi prepara queſto medicamento, sì perche è pretioſo, sì anco perche adeſſo in ſuo luogo s'vſa il detto diacinto, qual è fatto ad imitatione di queſto, mà perche ſi compone in tanti varij modi, e con molte ſciocche ricette, io ſtimo più aſſai queſta compoſitione di Meſue, quando ſia ben fatta, di qualſiuoglia tumultuario diacinto.

Meſue la loda per l'infermità fredde del ceruello, del core, del ventricolo, del fegato, e della matrice. Gioua aſſai per quelli, che ſenza cauſa manifeſta ſono malinconici, timidi, ſolitarij, e ſi rallegra aſſai, facendoli eſſere di bon animo, e di boni coſtumi, emenda il tremore del core, la ſincope, corrobora lo ſtomacho debole, per l'intemperie fredda, e fà far bona concottione nel ſtomacho, e nel fegato, coſi rende il corpo ben colorito, e di bon odore, e per la ſpeſa grande dice Meſue, che ſi piglia ſolamente dalli Rè, e da i Prencipi. Mà hora la noſtra plebbe vuole copioſamente il diacinto, che vale quanto queſto, e vuole eſſer medicata da principeſſa.

La ſua doſe ſecondo Meſue è da mezzo Aureo inſino ad vno, cioè da due ſcropoli, inſino alli 4. ò 5.

Diagalanga.

Recipe galangæ, ligni aloes, ana drach. 6. caryophyllorum, macis,

cis, ligustici, an.drach.2. zingiberis, piperis longi, piperis albi, calami aromatici, cinnamomi, an.drach. 1.& semis, calaminthæ siccæ, menthæ siccæ, cardamomi maioris, spicæ indicæ, sem. apij, fœniculi, anisi, carui, an.drach.1.

Terantur omnia simul in pulueris crassioris modum.

A far la Diagalangha.

PIglia galangha, legno aloè, di ciascheduno dram.6. garofoli, mace, ligustico, di ciascheduno dram.2. zenzero, pepe longo, pepe bianco, calamo aromatico, cinnamomo, di ciascheduno dram.1.e ½ calamento secco, menta secca, cardamomo maggiore, spico nardo, seme d'appio, di finocchio, d'anisi, i carui di ciascheduno dram. 1. Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere non molto sottile.

Di Pietro Castelli.

LA ricetta di Mesue, mà Auicenna, il Myrepsio, & altri la variano assai. Siluio della traduttione di le sue, lasciò di scriuere la spica, e gli anisi, mà tutti gli altri ve li pongono. i garofani, mace, leuistico an. dram. j. pone Teobaldo. La galanga l'Antid. ergamasco, Buderoi e, & altri esplica la minore. Il cardamomo minore uole Teobaldo, e quasi tutti l'altri intendono il maggiore. Il calamo aromatico delle Droghierie non è il vero, mà l'acoro di Dioscoride, e noi per calamo aromatico sostituiremo i fusti dello squinanto, come poi io prouai, i semi del finocchio deuono esser il saluatico, il quale è più acuto. Il calamento montano, i semi del vero appio, cioè petrosello volgare. Per il cinnamomio vgual peso di cannella fina, e non il doppio, come dice il Ceccarelli, xaccari tarbarzet, aggionge nella ricetta Iuberto.

Nella poluerizzatione metteremo prima il legno aloè, e le radici della galanga, del zenzeuere, il nardo tagliato, & i fusti del gionco odorato, poi la cannella, e si setaccieranno, & alla residenza s'aggiongeranno i garofani, li pepi, il cardamomo, i semi del leuistico, dell'appio, del finocchio, dell'anisi, e del carui, e nel fine il macis, il calamento, e la menta, & il setaccio non deue esser troppo sottile, douendo longo tempo far dimora nello stomacho.

Mesue con zuccharo, e mele nè fà elettuaro, alcuni pigliano il solo mele, & il Costa riprende quelli, che non vi mettono il zucchàro, il Calestano, il Melichio, il Borgarucci, di zucchàro fino dram.x. mele q.b. Mà il Dessenio, i Frati, i Mantouani, i Fiorentini, il Costa, Siluio, & altri pigliano di zucchàro onc.x. e mele q.b. Teobaldo di zucchàro finissimo onc.x. e mezza, e di mele q.b. altri ne fanno con il solo zucchàro rotellette, così il Siuigliano mette dram. vj. di poluere per lib. di zucchàro, il nostro Speciale deue conseruare le polueri in vaso di vetro con la bocca stretta, e ben serrato per l'occorrenze.

Adoperamento.

MArco Oddo scrisse, che la diagalangha era calda, e secca in terzo grado, e Mesue la loda per l'intemperie fredda dello stomacho, e del fegato, e per aiutare la concottione, leua i rutti acetosi, e dissipa potentemente i flati grossi, e tutti i gonfiamenti da essi causati, fà bon fiato, e non lascia generare nello stomacho materie grosse flemmatiche, e ventose.

Dell'elettuaro Mesue ne dà due dramme, insino a due aurei. Christoforo de Honestis dram.iij. il Montagnana, e Rullando in elettuaro dram.j. e mezza, insino alle iij. & in forma soli-

da fin alle dram.vj. Mà delle polueri noi ne daremo scrop. ij. insino alla dramma.

Diamargariton calidum.

Recipe cinnamomi drach. 5. zingiberis, masticbes, an. drach. 4 been albi, & eius vice rad. minoris phu, been rubri, & eius loco radicis tormentillæ, piperis nigri, piperis longi, an. drach. 3. zedoariæ, doronici, sem. apij, sceitaragi, hoc est iberidis, seu lepidij, cardamomi minoris, nucis moschatæ, macis, cherfæ, hoc est cinnamomi crassioris, an drach. 2. margaritarum non perforatarum, pyrethri, an. drach. 1.

Conficiatur ex omnibus puluis tenuissimus.

A far il Diamargariton caldo.

Piglia cinnamomo dram.5. zenzero, mastice di ciascheduno dram.4. been bianco, ouero radiche di valeriana minore, been rosso, ouero radiche di tormentilla, pepe negro, pepe longo, di ciascheduno dram.3. zedoaria, doronici, seme d'appio, settarago, cioè hiberide, ò lepidio, cardamomo minore, noce moscata, macc, cherfe, cioè cinnamomo grosso, di ciascheduno dr.2.perle intiere, e non forate, pilatro di ciascheduno dr.1.

D'ogni cosa se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

L'Antidotario Romano hà preso questa poluere da Auicenna al lib. 3. fen.21. tract.1. cap.2. del reggimento delle pregnanti, la riceue anco il Cordo, il Cortese, il Vercellese, il Melichio, il Santino, il Calestano, Placotomo, & i Bergamaschi. Mà molti preparano quella di Nicolò da questa assai diuersa, come il Ricettario Fiorentino, il Preposito, il Costa, Teobaldo, il Siuigliano, & i Valentiani. Vien detta questa poluere diamargariton dalle perle, che riceue, non per essere in gran quantità, mà per il valore, e la dignità. Altrimenti ricetendo assai cinnamomo, più tosto si potrebbe dire diacinnamomo. Andernaco al Dialogo 7. della sua medicina noua, e vecchia, scriuendo l'elettuaro di gemmis di Mesue, per errore l'intitolò *Diamargariton calidum Auicenna*, e lo seguitò il Fesio nel suo Antidotario. I Bergamaschi per non scriuere cinnamomi dram.v. e poi cinnamomi crassi dram.ij. hanno posto cinnamomi dram.vij. il Ceccarelli errando per il cinnamomo vi vole dram.x. di cannella, e per l'altro, altre dram. iiij. che sariano dram.xiiij.

Per il been bianco, e rosso i Bergamaschi sostituiscono le scorze secche delle radici della pastinaca saluatica, ò del buglosso commune, i Bolognesi per il bianco l'orminio, ò il seme di frassino, ò il satirio, e per il rosso, ò la carota rossa, ò la bistorta, il Cordo, & il Placotomo li lasciano. Andernaco scrisse, *Glandis vnguentariæ radicum, quas officinæ appellant been album, & rubrum*. Onde è manifesto, che pensò, che il been bianco, e rosso de gli Arabi fosse la radice del been dalli Greci detta *Myrobolanus, & glans myrepsica, siue vnguentaria*. Mà la radice di questa pianta, la quale visse nell'Horto dell'Eminentissimo & Reuerendissimo già Card. Farnese, da quattr'anni in vaso, mà poi traspiantata si seccò, la cui descrittione, & effigie hò posta nell'horto Farnesiano, all'hora, che si stampò, e la radice con il fusto legnoso ancora io conseruo, qual di fuori è negra, e di dentro bianca, grossa, come vna rapetta, rara, spongiosa, leggiera e sen-

za odore, e sapore euidente, se ben pare, che habbia non sò che d'acredine, come ipunto adesso hò di nuouo gustato le radichette d'intorno la grossa radice, quando erano fresche, appariuano giallette, l'odore di nasturtio saluatico, e di sapore acutissimo. Hor questa radice non può essere il been bianco, ne rosso, essendo di fuori negra, e senza odore, e di sostanza quasi friabile. Ma Serapione scrisse *Odor ius est bonus, & est in eis viscositas quedam*. Poi il Costeo sopra Auic. & il Melichio vogliono, che il been bianco, & il rosso, siano le carote bianche, e rosse, e veramente queste sono alla grandezza delle pastinache bianche, e rosse, e di qualità calda, & humida, viscosette con vn poco d'odoretto, *& augmentum faciunt in spermate*, come scriuono Auic. e Serapione, & ingrassano come disse Auicenna. E se bene il Mattiolo le rifiuta, perche nascono in Italia, e non in Armenia, si potrebbe dire, che il seme fosse venuto da Armenia poi che gli Antichi nostri non le conosceuano, & Auic. descrisse le radici secche, che erano legnose, e rughose, e non deue il Mattiolo compararle con le fresche, noi confessiamo veramente, che le carote nostre hanno molta similitudine con il been bianco, e rosso delli Arabi, mà non siamo certi se sono esse, perche in quelli paesi possono nascere anco altre radici bianche, e rosse. Dunque il nostro Speciale obedirà al Collegio mettendo le radici della valeriana, e della tormentilla, come consigliò anco il Mattiolo al lib 3. dell'Epist. numero 2.

Delli doronici mettono scrop. iiij. i Bergamaschi, mà tutti gli altri dram. ij. e per sostituto si potrebbe mettere la zedoaria, mà questa v'entra vn'altra volta, sarà meglio con Auic. sostituire due terzi di garofani, e così il Ceccarelli piglia scrop iiij. di garofani, i quali entrano anco nel diamargariton caldo di Nicolò, il Fuchsio, & alcuni altri non vi pongono i doronici. Per il seme d'appio si pigli il seme del petrosello volgare.

Seitaragi si legge in Auicenna corretto dal Bellunese, mà il Cremonese mette *tapsia*, qual voce, chi interpreta cassia, chi tapsia, e chi lepidio, il Calestano, e con lui Pietro Coudebergo per capsia mettono cassia aromatica, onde pigliandosi per questa dram. ij. di cannella, e per dram vij. di cinnamomo, il doppio di cannella, come alcuni vogliono, sarebbono dram. xvj di cannella, e di tutte l'altre ve ne sarebbono dram. xxxiiij. solamente, onde con raggione pare al Melichio troppo cannella. Alcuni vi vogliono la Tapsia, perche il Bellunese nell'esplicatione delle voci Arabiche, così esplica la parola Seitaragi, cioè Luminare maius, Lumen Apotecariorum, il Cordo, il Vercellese, & i Borgarucci, mà per esser pianta velenosa, e confessa il Vercellese, che essendo stata in Vercelli venduta la scorza della radice della tapsia, & adoprata per Turbit. *Tormina, & scrotitumorem in purgationibus turpetatis, adeò multis induxit, vt statim dolus innotuerit.* Dunque non si deue vsare in queste spetie composte da Auic. per le donne grauide, i Bergamaschi per capsia mettono le cubebe communi, i Bolognesi, & il Cortese le radici di *rubea tinctorum*, & il Veccherio scriue, *Capsici idest cardamomi vtriusq;* e Daniel Milio lo seguita, scriuendo *Cardamomi vtriusq;* Mà il Collegio Romano, il Bolognese nel fine, il Melichio, il Santino, e Bertaldo la voce Seitaragi, interpretano iberide, ò lepidio herba calda, & acre, mà posta anco da Mesue nel Diasatirion, e se v'entra il Piretro, vi può anco entrare l'iberide, per incidere, & assottigliare la flemma grossa nello stomacho delle donne pregne, il Ceccarello vole, che si piglino le sue cime fiorite, & io vedo, che Diosc. adopra le radici sole, e Damocrate appresso Galeno 10. de comp. med. cap. 2. oprò tutta la pianta verde non le cime sole, dicendo.

Hanc erutam larga satis cape copia.

& vsò l'herba verde non secca, per dire, che seccandosi perde parte delle sue virtù, e scrisse. *fortissima est*

Adhuc recens, siccata fit, sed debilior.

Hor perche la regola vniuersale è, che di qualsiuoglia pianta semplicemente nominata, si pigli quella parte, che è più vigorosa, e più in vso, noi del lepidio per farne poluere pigliaremo le radici, non le cimarelle.

Auic.

da fin alle dram.vj. Mà delle polueri noi ne daremo scrop. ij. insino alla dramma.

Diamargariton caldum.

Recipe cinnamomi drach. 5. zingiberis, mastiches, an. drach. 4 been albi, & eius vice rad. minoris phu, been rubri, & eius loco radicis tormentillæ, piperis nigri, piperis longi, an. drach. 3. zedoariæ, doronici, sem. apij, sceitaragi, hoc est iberidis, seu lepidij, cardamomi minoris, nucis moschatæ, macis, cherfæ, hoc est cinnamomi crassioris, an drach. 2. margaritarum non perforatarum, pyrethri, an. drach. 1.

Conficiatur ex omnibus puluis tenuissimus.

A far il Diamargariton caldo.

Piglia cinnamomo dram. 5. zenzero, mastice di ciascheduno dram. 4. been bianco, ouero radiche di valeriana minore, been rosso, ouero radiche di tormentilla, pepe negro, pepe longo, di ciascheduno dram. 3. zedoaria, doronici, seme d'appio, settarago, cioè hiberide, ò lepidio, cardamomo minore, noce moscata, mace, cherfe, cioè cinnamomo grosso, di ciascheduno dr. 2. perle intiere, e non forate, pilatro di ciascheduno dr. 1.

D'ogni cosa se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

L'Antidotario Romano hà preso questa poluere da Auicenna al lib. 3. fen. 21. tract. 1. cap. 2. del reggimento delle pregnanti, la riceue anco il Cordo, il Cortese, il Vercellese, il Melichio, il Santino, il Calestano, Placotomo, & i Bergamaschi. Mà molti preparano quella di Nicolò da questa assai diuersa, come il Ricettario Fiorentino, il Preposito, il Costa, Teobaldo, il Siuigliano, & i Valentiani. Vien detta questa poluere diamargariton dalle perle, che riceue, non per essere in gran quantità, mà per il valore, e la dignità. Altrimenti riceuendo assai cinnamomo, più tosto si potrebbe dire diacinnamomo. Andernaco al Dialogo 7. della sua medicina noua, e vecchia, scriuendo l'elettuaro di gemmis di Melue, per errore l'intitolò *Diamargariton calidum Auicenna*, e lo seguitò il Fesio nel suo Antidotario. I Bergamaschi per non scriuere cinnamomi dram. v. e poi cinnamomi crassi dram. ij. hanno posto cinnamomi dram. vij. il Ceccarelli errando per il cinnamomo vi vole dram. x. di cannella, e per l'altro, altre dram. iiij. che sariano dram. xiiij.

Per il been bianco, e rosso i Bergamaschi sostituiscono le scorze secche delle radici della pastinaca saluatica, ò del buglosso commune, i Bolognesi per il bianco l'orminio, ò il seme di frassino, ò il satirio, e per il rosso, ò la carota rossa, ò la bistorta, il Cordo, & il Placotomo li lasciano. Andernaco scrisse, *Glandis unguentaria radicum, quas officina appellant been album, & rubrum.* Onde è manifesto, che pensò, che il been bianco, e rosso de gli Arabi fosse la radice del been dalli Greci detta *Myrobolanus, & glans myrepsica, siue unguentaria*. Mà la radice di questa pianta, la quale visse nell'Horto dell'Eminentissimo & Reuerendissimo già Card. Farnese, da quattr'anni in vaso, mà poi traspiantata si seccò, la cui descrittione, & effigie hò posta nell'horto Farnesiano, all'hora, che si stampò, e la radice con il fusto legnoso ancora io conseruo, qual di fuori è negra, e di dentro bianca, grossa, come vna rapetta, rara, spongiosa, leggiera e senza

za odore, e sapore euidente, se ben pare, che habbia non sò che d'acredine, come apunto adesso hò di nuouo gustato le radichette d'intorno la grossa radice, quando erano fresche, appariuano giallette, d'odore di nasturtio saluatico, e di sapore acutissimo. Hor questa radice non può essere il been bianco, ne rosso, essendo di fuori negra, e senza odore, e di sostanza quasi friabile. Mà Serapione scrisse *Odor eius est bonus, & est in eis viscositas quedam*. Poi il Costeo sopra Auic. & il Melichio vogliono, che il been bianco, & il rosso, siano le carote bianche, e rosse, e veramente queste sono alla grandezza delle pastinache bianche, e rosse, e di qualità calda, & humida, viscosette con vn poco d'odoretto, *& augmentum faciunt in spermate*, come scriuono Auic. e Serapione, & ingrassano come disse Auicenna. E se bene il Mattiolo le rifiuta, perche nascono in Italia, e non in Armenia, si potrebbe dire, che il seme fosse venuto da Armenia poiche gli Antichi nostri non le conosceuano, & Auic. descrisse le radici sec. che, che erano legnose, e rughose, e non deue il Mattiolo compararle con le fresche, noi confessiamo veramente, che le carote nostre hanno molta similitudine con il been bianco, e rosso delli Arabi, mà non siamo certi se sono esse, perche in quelli paesi possono nascere anco altre radici bianche, e rosse. Dunque il nostro Speciale obedirà al Collegio mettendo le radici della valeriana, e della tormentilla, come consigliò anco il Mattiolo al lib 3. dell'Epist. numero 2.

Delli doronici mettono scrop. iiij. i Bergamaschi, mà tutti gli altri dram. ij. e per sostituto si potrebbe mettere la zedoaria, mà questa v'entra vn'altra volta, sarà meglio con Auic. sostituire due terzi di garofani, e così il Ceccarelli piglia scrop iiij. di garofani, i quali entrano anco nel diamargariton caldo di Nicolò, il Fuchsio, & alcuni altri non vi pongono i doronici. Per il seme d'appio si pigli il seme del petrosello volgare.

Seitaragi si legge in Auicenna corretto dal Bellunese, mà il Cremonese mette capsia, qual voce, chi interpreta cassia, chi tapsia, e chi lepidio, il Calestano, e con lui Pietro Coudebergo per capsia mettono cassia aromatica, onde pigliandosi per questa dram. ij. di cannella, e per dram vij. di cinnamomo, il doppio di cannella, come alcuni vogliono, sarebbono dram. xvj. di cannella, e di tutte l'altre ve ne sarebbono dram. xxxiiij. solamente, onde con raggione pare al Melichio troppo cannella. Alcuni vi vogliono la Tapsia, perche il Bellunese nell'esplicatione delle voci Arabiche, così esplica la parola Seitaragi, cioè Luminare maius, Lumen Apotecariorum, il Cordo, il Vercellese, & i Borgarucci, mà per esser pianta velenosa, e confessa il Vercellese, che essendo stata in Vercelli venduta la scorza della radice della tapsia, & adoprata per Turbit. *Tormina, & scroti tumorem in purgationibus turpetatis, adeò multis induxit, vt statim dolus innotuerit.* Dunque non si deue vsare in queste spetie composte da Auic. per le donne grauide, i Bergamaschi per capsia mettono le cubebe communi, i Bolognesi, & il Cortese le radici di *rubea tintorum*, & il Veccherio scriue, *Capsici idest cardamomi vtriusq;* e Daniel Milio lo seguita, scriuendo *Cardamomi vtriusq;* Mà il Collegio Romano, il Bolognese nel fine, il Melchio, il Santino, e Bertaldo la voce Seitaragi, interpretano iberide, ò lepidio herba calda, & acre, mà posta anco da Mesue nel Diasatirion, e se v'entra il Piretro, vi può anco entrare l'iberide, per incidere, & assottigliare la flemma grossa nello stomacho delle donne pregne, il Ceccarello vole, che si piglino le sue cime fiorite, & io vedo, che Diosc. adopra le radici sole, e Damocrate appresso Galeno 10. de comp. med. cap. 2. oprò tutta la pianta verde non le cime sole, dicendo.

Hanc erutam larga satis cape copia.

& vsò l'herba verde non secca, per dire, che seccandosi perde parte delle sue virtù, e scrisse. *fortissima est*

Adhuc recens, siccata fit, sed debilior.

Hor perche la regola vniuersale è, che di qualsiuoglia pianta semplicemente nominata, si pigli quella parte, che è più vigorosa, e più in vso, noi del lepidio per farne poluere pigliaremo le radici, non le cimarelle.

Auic.

Auic. ſcriſſe ſemplicemente il cardamomo, coſi anco fanno il Cordo, il Caleſtano, il Melichio, il Vercelleſe, i Bologneſi, & altri, mà i Bergamaſchi vogliono il maggiore, ò le meleghette, & il noſtro Collegio il minore. Le margarite deuono eſſer non perforate, perche queſte hanno perduto la parte interna.

A far le polueri ſi metterà prima a peſtare la radice del zenzeuero, della valeriana, della tormentilla, della zedoaria, del doronico, del lepidio, e del piretro, e doppo datali vna ſetacciatura al rimanente s'aggiongeranno la cannella, il cardamomo, li pepi, la noce moſcata, & il macis, con il ſeme dell'appio, cioè petroſello volgare, hauendo ridotto ogni coſa in poluere ſottiliſſima s'aggiongerà la maſtice poluerizzata separatamente sbruffandoli qualche goccia d'acqua roſa, acciò non s'ammalli, e s'attacchi al mortaio, e non ſi deue peſtare, mà con il peſtone macinare, nel fine s'aggiongeranno le perle preparate nel mortaio di porfido, e la poluere ſi conſeruarà diligentemente.

Auicenna al tempo d'vſare queſte ſpetie vi fà aggiongere zucchato fino al peſo d'ogni coſa, & vn poco più, coſi ſono grate al guſto, e di bona virtù, mà molti ricettarij come il Bologneſe, il Meſſineſe, il Caleſtano, il Placotomo, & il Vercelleſe mettono il zucchato inſieme con le polueri, il che è mal fatto, perche il zucchato, ſe ſente humidità, ſi rilaſſa, & inhumidiſce le polueri, onde meglio è con il noſtro Collegio, & il Bergamaſco, tenere fatte le ſole polueri.

Adoperamento.

AVic. trattando del modo di reggere le donne pregne, propone queſto diamargaritone, e lo chiama elettuaro, il quale vale per correggere tutte le indiſpoſitioni della matrice, e conforta aſſai lo ſtomacho, e riceuendo molte coſe cordiali conforta anco il core, riſolue la ventoſità, & aiuta la concottione.

Poi ne da vn cocchiaro per volta, l'Antidotario Bologneſe dram. ij. inſino alle iiij. il Ceſalpino l'iſteſſo, mà delle ſpetie da ſcrop. mezzo, inſino ad vno per quelli, che ſono conſumati da lunga infermità. Mà ſe con il doppio ſolo del zucchato ne danno inſino a dram. iiij. ſenza zucchato della poluere potremo dare dram. ij.

Diamargariton frigidum, cuius eſt frequens vſus.

REcipe margaritarum præparatarum, drach. 3. quatuor ſeminum frigidorum maiorum mundatorum, ſeminum portulacæ, papaueris albi, ſantali albi, ſantali citrini odorati, ligni aloes, zingiberis, roſarum rub. florum nenupharis citrini, florum boraginis, myrtillorum, an. drach. 1. coralliorum rubrorum præpar, an. drach. ſemis.

Miſce, & ex omnibus conficiatur puluis tenuiſſimus.

A far il Diamargariton freddo, che s'vſa communemente.

PIglia perle preparate dram. 3. le quattro ſorte di ſemi freddi mondati, ſemi di porcaccia, di papaueri bianchi, ſandali bianchi, ſandali citrini odorati, legno aloè, zenzero, roſe roſſe, fiori di nenufari citrini, fiori di boragine, grani di mortella, di ciaſcheduno dr. 1. coralli bianchi preparati, coralli roſsi preparati, di ciaſcheduno dram. $\frac{1}{2}$ meſcola ogni coſa, e ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta ricetta ſi ritroua ſcritta nelle additioni del Plateario di Nicolò Salernitano, & anco dal Prepoſito, mà il Deſſenio, & i Bergamaſchi l'attribui-

buiſcono al Plateario. Vſano altre ricette il Caleſtano, il Coſta, il Melichio, il Santino, il Fragoſio, il Siuigliano, il Septalio, Teobaldo, Buderone, & altri. Mà al Collegio Romano è piaciuta queſta ricetta, come più facile, e bona. E delle margarite communemente tutti, che la compongono, pigliano dr.ſ.ij. mà il Fuchſio, i Bologneſi, il Corteſe, e Placotomo, mettono delle perforate, e non perforate an. dram.j. e mezza, & il Deſſenio d'ambedue an. dram. $\frac{1}{2}$.

Il Caleſtano, i Bologneſi, & il Corteſe laſciano i Santali bianchi, mà il Veccherio, e Milio hanno errato nel ſcriuere moſcatellini citrini, hauendo ſcritto il Plateario, albi moſcatellini, & il Prepoſito albi, & moſcatellini, e per moſcatellini tutti inrerpretano li citrini odorati, mà ſe'l Veccherio haueſſe inteſo moſcatellino, cioè citrino, inſieme con il Caleſtano, non doueua ponere la virgola trà le due voci.

Scriuono anco ſemplicemenre *florum Nenufaris* il Plateario, & il Prepoſito primi ſcrittori di queſte ſpetie, il noſtro Collegio aggionge citrini. Mà Cordo, il Vercelleſe, & i Bergamaſchi vogliono i fiori bianchi.

A far le polueri ſi peſtaranno i ſantali, & il legno aloè, poi il zenzeuero, e le bacche della mortella ſecche, e ben conditionate, nel fine s'aggiongeranno i fiori ſeccati con diligenza, che ritengano i proprij colori, i coralli, e le margarite deuono eſſer preparate da ſe, e già lo commanda la ricetta, e s'aggiongeranno alle polueri ſottiliſſimamente ſetacciare, i ſemi non ſi deuono aggiongere alle ſpetie, ſe non quando ſi hanno da vſare, acciò non faccino rancidire le ſpetie. Onde il Ceccarelli per ogni dramma di ſpetie fà mettere gr.xvj. di ciaſchedun ſeme, & i Bergamaſchi vogliono per ogni dramma gr.x. di ſemi, mà io non sò, che conti faccino, io trouo, che le polueri, ſenza i ſemi, peſano dramme xij. e tutti li ſemi dramme vj. che è la metà. Onde in vna dramma di ſpetie vi vorrà la metà di ſemi, cioè gr.36. i quali diuiſi in ſei ſpetie di ſemi, toccherà ſei grani di ciaſchedun ſeme, & auuerta lo Speciale di peſare i ſemi mondati di melone, di cocozze, di cedroli, e di cocommeri, che quelli del papauero, e della porcacchia non ſi mondano dalla ſcorza, e queſti ſemi piccioli vogliono eſſer peſti da ſe, perche meſchiati con gli altri non ſi peſteranno mai.

Alcuni Ricettarij, come il Caleſtano, il Veccherio, & i Bologneſi vi aggiongono il zuccharo alle polueri, il che non conuiene, quando le ſpetie ſi hanno da conſeruare, mà quando ſi deuono adoprare, il noſtro Speciale farà coſi.

R. Spetie di diamargariton freddo incomplete dram. j.
Semi di meloni, di cocommeri, mondati. } an. g.vj.
Semi di cocozze, di cedroli mondati. } an. gr.vj.
Semi di porcacchia, di papaueri bianchi.
Meſcolaſi, e s'hauerà dram. 1. e $\frac{1}{2}$ di ſpetie complete.

Adoperamento.

MArco Oddo ſcriue, che queſte ſpetie ſono fredde, e ſecche in terzo grado, e ſi crede, che confortino quelli alli quali vengono ſuenimenti, ò per cagione del cuore, e dello ſtomacho, e leuano ogni nocumento delle parti vitali, giouano alla toſſe, a gli aſmatici, alli tiſici, & a quelli, che ſono conſumati per lunga infermità, ricercano i deboli, e li riducono al primo ſtato.

La ſua doſe è da due dramme alle ſei, & ad vn'oncia.

Diapenidium.

REcipe penidiorum vnc.2. nucleorum pini, amigdalarum dulci ſem. papaueris albi an. drach. 3.

&

& scrup. 1. cinnamomi, caryophyllorum, zingiberis, succi glycyrrhizæ, gummi arabici, amyli candidissimi, seminum quatuor maiorum frigidorum, an. drach. 1. & scrup. 2. camphoræ tertiam partem scrup. 1.

Confice, vt decet cum syrupo violato.

A far il Diapenidion.

PIgli penniti onc. 2. pignoli mondi, amandole dolci, semi di papaueri bianchi, di ciascheduno dram. 3. e scrop. 1. cinnamomo, garofoli, zenzero, succo di liquiritia, draganti, gomma arabica, amido bianco, li quattro semi freddi maggiori, di ciascheduno dram. 1. e scrop. 2. canfora la terza parte d'vn scropolo, e mescola con siroppo violato.

Di Pietro Castelli.

NIcolò Alessandrino al cap. 192. lo chiama *Diapenidion magnum*, e lo pone il Mirepsio Antidoto 97. & anco il Salernitano. Nel numero degl'ingredienti tutti i ricettarij conuengono, eccetto il Vercellese, che con Attuario mette la ricetta più semplice, & il Cordo con il Preposito scriue amandole dolci, & amare. Mà nel peso vi è grandissima varietà, che non si ritrouano trè Autori, che pigliano gl'istessi pesi, & il nostro Collegio nel peso non s'accorda, nè con l'Alessandrino nè con il Salernitano, nè con il Preposito, nè con i Bolognesi, nè con i Bergamaschi, nè con il Cordo, nè con il Calestano, i quali tutti trà di loro differiscono, come anco il Renodeo, Dessenio, Buderone, Melichio, Placotomo, i Fiorentini, &c. e l'Collegio Romano poi trà gli eclegmi, connumera vn'altro Diapendio con gl'istessi ingredienti, mà con diuerso peso.

E posto il diapendion quì trà le polueri aromatiche, mà non si può ridurre in poluere per l'amandole, li pignoli, e li semi freddi mondati, (se bene il Dessenio scriue d'hauerlo veduto conseruare in poluere dentro sacchetti di corame) & il Collegio ne fà elettuaro, e si può comporre in due modi (come poi trà gli eclegmi dice il Collegio nostro) con le spetie, cioè cannella, e garofani, & il zenzeuero, ò senza, e si chiama *Diapendion sine speciebus*. Hor questo elettuaro per esser composto di semi, che presto si rancidiscono, non si deue comporre per conseruarlo longo tempo.

Per farne forma d'elettuaro Nicolò fà fare il decotto delle viole, e con il zucchare lo riduce a forma di siroppo, alcuni con acqua stillata di viole il giulebbe, mà lo Speziale Romano pigliarà il siroppo violato semplice.

Il Salernitano lo compone così, al siroppo violato caldo aggionge li pignoli mondi (i Bergamaschi li fanno macerare per hore nell'acqua calda) le amandole dolci con il cortello scorzate, & i semi di meloni, di cocozze, di cedroli, e cocommeri ben mondati, e da se pestati (i Fransesi li tagliano più che si può, battendoli con cortelli ordinarij, ò tondi de i Calzolari) poi con l'altre polueri cercano di ridurli in poluere, e poi che Nicolò hà vnito bene ogni cosa sempre con la spatola mesticando, aggionge i penniti in poluere, e quando sono liquefatti, con la cucchiara leua quella schiuma, che nella superficie apparisce, poi versa ogni cosa nel mortaio, la pesta bene, v'aggionge la canfora, altri per la canfora sostituiscono dispiacendoli l'odore) i fiori della ninfea bianca. Mà la quantità del siroppo il Collegio non determina, onde il Ceccarelli ne vole vna libra, & è d'auanzo, perche i semi, che pesano dram. 13. scrop. 2. e le gomme con il sugo della regolitia, che sono dramme 5. vogliono poca

humi-

humidità per hauer forma d'elettuaro i penniti, e l'amido, che qui per le polueri si contano, poco siroppo s'assorbiscono, dunque non vi sono se non le spetie, che si possono dire poluери, che non pesano se non dram.v. e vogliono dram.xx.di siroppo, e li penniti, e l'amido, che pesano onc. ij. dram.j. scrop.ij. non hanno di bisogno di quadruplicato siroppo, onde lib.1. sarà troppo, basteranno onc.x.

Adoperamento.

QVesto diapenidio è lodato per la tosse, e per la voce rauca fatta da siccità, per li tisici, e per tutti i vitij del polmone. Fatto senza le spetie calde si può dare nella pontura, nell'infiammatione del polmone, e negli affetti caldi del petto. Mà con le spetie incide, attenua gli humori viscosi, e grossi, concoce i freddi, e li prepara ad vscir fuori facilmente, vale all'asma, & alla tosse fatta da frigidità.

Se ne può dare vn'oncia per volta. Arnaldo ne dà onc.mezza mattina, e sera da tenere in bocca.

Diarodon Abbatis Nicolai.

R*Ecipe rosarum rub. saccbari candidi, an. vnc.1. & drach. 3. santalorum alborum, rubrorum, an.drach.2. & semis, tragacanthę, gummi arabici, spodij, an. scrup.2. masliches, spicæ nardi, cardamomi, succi glycyrbyzę, croci, xyloaloes, asari, caryophyllorum, gallię moschatæ eiusdem authoris, anisi, fœniculi, cinnamomi, rhabarbari electi, seminum ocymi, acinorum berberis, seminum scariolæ, portulacæ, seminum quatuor frigidorum maiorum mundatorum, seminum papaueris, an. scrup. 1. margaritarum, ossis de corde cerui, & eius vice cornu cerui vsti, an. scrup. semis, camphoræ, gr.7. moschi, gr.3. & ½.*

Terantur omnia in tenuissimum puluerem.

A fare il Diarodon dell'Abbate Nicolao.

PIglia rose rosse, zuccharo candido, di ciascheddno onc. 1. e dram.3. sandali bianchi, sandali rossi, di ciascheduno dram.2. e ½ draganti, gomma arabica, spodio, di ciascheduno scrop.2. mastice, spico nardo, cardamomo, sugo di liquiritia, zaffarano, legno aloè, assaro, garofani, gallia moscata del medesimo Autore, anisi, finocchio, cinnamomo, reubarbaro eletto, seme di basilico, acini di berberi, semi di scariola, di porcacchia, li quattro semi communi freddi maggiori mondati, semi di papaueri bianchi, di ciascheduno scrop. 1. perle, osso di cuor di ceruo, ò corno dell'istesso abbruciato di ciascheduno scrop. ½ canfora gr.7. mosco gr.3. e ½ e se ne faccia poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

LA ricetta è in tutto simile à quella del Preposito, e del Salernitano, l'Alessandrino al cap.19. varia li pesi, come anco Attuario, il Mirepsio al Antid.94. aggionge di coralli, di cristallo, di semi di lattuca, di mandragora, an.scrop.j. e questo compongono i Bolognesi, il Cortese, Fesio, e Fuchsio, il quale dice, che vagliono le dette cose per diminuire il calore.

Me-

Mesue c'insegna vn'altra ricetta alquanto varia, il Vercellese, il Suardo, e Manlio mettono il seme di malua, di lattuca, e di cotogni. Il Fernelio rifiuta l'asaro, perche è vomitorio, il Siluio non vi vuole il Muschio, perche ad alcuni offende il capo. Al Rondeletio non piace il reubarbaro nelle compositioni confortatiue, perche purga, il Buderone vi mette il ramponiico, ò il residuo del reubarbaro, che sia stato infuso, & espresso. Iuberto mette di canfora gr.ij. il Borgarucci di Muschio gr.iiij. Arnaldo Margar. ossis de corde cerui an. scrop.j. e mezzo.

Le rose si eleggono le rosse, semplici, ben colorite, seccate in modo, che ritengano il lor colore rubicondo, & il natural odore, e siano esungulate. Il zuccharo lodiamo con il Borgarucci, quello del vaso del syrop. rosato, nè deue mettere con le polueri, che si conseruano, perche scriue Buderone, che il zuccharo non vi si mette per conseruare le spetie, come alcuni hanno creduto, percioche, se in vna parte di queste spetie si metterà il zuccharo, e nell'altra nò, e si conseruaranno ambedue con la medesima diligenza, in meno d'vn'anno, quella parte, che hà il zuccharo, sarà piena di telette di ragni, e di vermiccioli, segno certo di corruttione, e l'altra parte sarà senza questi cattiui accidenti. Per il cardamomo, il Siuigliano, & i Bergamaschi mettono il maggiore, gli altri tutti non lo specificano, per spodio si pigliarà quello degl'Arabi, e secondo l'Antidotario nostro l'auorio bruciato, e macinato, per la gallia moscata, si deuono pigliare li Troc. di gallia moscata di Nicolò, non di quelli di Mesue, per il cinnamomo si metterà vgual peso di cannella fina.

A fare le polueri conuerrà prima pestare li santali, & il legno aloè, l'osso del cuore di ceruo limato, poi s'aggiongerà l'assaro, e lo spico nardo tagliato con le forfici, la cannella, i garofani, il sugo della liquiritia diuiso in pezzetti, poco dipoi il cardamonio, gli anisi, il finocchio, li semi del berberi, e le rose, & hauendo ridotto ogni cosa in poluere sottilissima, s'aggiongerà il seme del basilico, della porcacchia, e dell'enditiia (che per la picciolezza malamente si pestano con l'altre cose) in vn'altro mortaio pesti, il reubarbaro anco pesto da se, similmente il zaffarano, lo spodio, e li trocisci di gallia separatamente poluerizzati, la mastice si ridurrà in poluere sbruffandola con qualche goccia d'acqua rosa, e rimenando il pestone, i draganti, e la gomma arabica con mortaio, e pestoni caldi si poluerizzaranno, e si pestaranno, doppo esser ridotto ogni cosa in poluere, e fatta bona vnione, se li giongerà il Muschio, e la canfora nel modo più volte detto, come anco le margarite preparate, e la poluere si conserui con diligenza, senza metterui nè il zuccharo, acciò non verminisca, ne i semi freddi, acciò non si rancidisca, e questo concedono il Fernelio, il Siluio, il Dessenio, e gli altri, che conseruano la poluere. Mà Nicolò, che ne faceua subbito elettuaro con il mele, non haueua paura, che le polueri si guastassero, il nostro Spetiale sopra il vaso di queste polueri, scriuerà diarrhodon senza zuccharo, e senza semi.

Quando s'hà da vsare la poluere, si deue compire, dandoli li suoi semi, che gli conuengono in debita proportione, & i Bergamaschi per ogni dramma di spetie incomplete aggiongono di ciaschedun seme grano vno, e mezzo, & il Ceccarelli mette per ogni dramma gr. due, e mezzo di ciascun seme, mà facciamo anco noi i conti, le polueri senza il zuccharo, e li quattro semi freddi maggiori, & il seme del papauero sono al peso di dr.xxiiij. gr.x. e mezzo, e spartendo in 24. parti vn scropolo di ciaschedun seme, ne toccherà gr.j. per dramma, e spartendo diam xj. di zuccharo candito in 24. parti toccherà scrop.j. e gr.ix. e $\frac{1}{2}$ per dramma, il nostro Spetiale hauendo da metter'in opera le spetie del *Diarrhodon Abbatis*, farà cosi.

R.Spe-

R. Spetie incomplete di diarrhodon abbatis, dram. j.
Zuccharo candito, scrop. j. gr. ix.
Semi mondi di meloni
di cocozze.
di cedroli. an gr. j.
di cocommero.
di papauero biãco.

E meschiato ogni cosa hauerà dram. j. e $\frac{1}{2}$ e grani ij. di spetie complete di diarrodon Abbatis.

Sò bene, che al Fragosio ciò non piace, perche teme, che per la fretta lo Spetiale non pesti bene questi semi, nè ritroui la dose proportionata, (è noi perciò l'habbiamo calculata chiaro) mà vuole, che si faccia la compositione compita, al che risponderemo, che se si hauesse da fare in elettuaro, come l'Autore faceua, sarebbe necessario far la compita dal principio, mà per conseruare le polueri in niun modo conuiene metterui cose, che guastino le altre. Poi il Septalio, benche non biasmi questo modo; nondimeno per tema della negligenza, & ignoranza dello Speciale, che lassi di metter i semi, ò ne metta troppo; & anco perche vi desidera la fermentatione di tutte le cose (la quale però non si fà trà le polueri, & egli a questo non pensò) vorrebbe vn modo, con il quale si mettessero i semi da principio, e non vi fosse pericolo di rancidirsi, e però approua il modo proposto da Ouiedo, il quale piglia, V.G. dram. j. di semi freddi maggiori scorzati, & hauendo messo nel mortaio vna carta bianca vi pone i detti semi, e di sopra vn'altra carta, poi con il pestone và pian piano acciaccandoli, finche si veda, che la carta habbia preso dell'olio, all'hora li leua, e con la spatola li separa dalla carta, e con vn panno netta il mortaio, se è vnto, e di nouo rimette li semi con carta noua ben asciutta di sotto, e di sopra, ripesta i semi, e ciò fà più volte rinouando la carta, finche la carta non s'vnga più, poi pesta li semi così preparati con il zuccharo, e finalmente li aggionge alle altre polueri, e così pensa, che il semi priuati della parte ogliosa non possono dare alle polueri occasione di rancidirsi. Qui (mi perdonino questi Eccellenti Signori) nè la mia filosofia, nè l'arte vi arriuano, per il primo li Spetiali non vorranno fare tanta fatica, e se la facessero, saria in darno, perche si come l'amandole priuate del suo olio non hanno più virtù d'amandole, così i semi detti priuati del suo olio non hauerebbono più le solite facoltadi, essendo che questi non entrano nelle spetie per le loro parti terrestri, mà per le ogliose, con le quali humettano, e leniscono, e priuandoli da queste parti, meglio sarebbe lasciarli, che metterli senza la parte più desiderata, e vorrei sapere, che differenza fanno dalle amandole, e semi nel detto modo priuati del suo olio, e da quelli, che sotto il torchio hanno reso l'olio; perche se non vi è differenza, e la feccia è bona per gli elettuarij, acciò non rancidiscano, nel diafinicone (acciò non rancidisse) per l'olio delle amandole, e per non lograre tanta carta, e tanto tempo, bastarebbe il residuo delle amandole, quando è stato spremuto l'olio, il che parmi cosa ridicola. Vi sarebbe anco dubbio, quando si deuono pesare i detti semi auanti, ò dopo cauato l'olio, essendo certo, che cala il peso, mà il Septalio, & Ouiedo vogliono, che si pesi dopo, però fanno pigliare più seme, come se vogliono scrop. j. di seme, ne prendono dram. j. per il defalco della vntuosità, mà senza perdere tanto tempo, e tanta carta, si possono pestare bene, e fortemente nel torchio spremere tutto l'olio, poi della feccia farne poluere, mà l'obedischino pure li Spetiali Milanesi, che li Romani non credo, che faranno tal pazzia.

Adoperamento.

QVeste spetie sono assai in vso, e li nostri Spetiali sono obligati di tenerle sempre preparate, e mostrarle nelle visite al Protomedico. Scrisse Marco Oddo, che erano fredde, e secche moderatamente, & i Valentiani dicono, che sono temperate declinanti al freddo. Fù lodato da Nicolò il diarrodon, per leuare il calore dello stomacho, del fegato, della

milza, e del polmone; per le febri acute, & ardenti, & in somma per rinfrescare tutto il corpo afflitto da intemperie calda, vale alli mali de cuore, alli suenimenti, & alla molta resolutione delli spiriti vitali, agli hettici, alli tisici, alli conualescenti da lunga infermità, e per esser composto di molte cose astringenti è atto a raccogliere, e restringere la sostanza delle viscere rilassate, e riceuendo alcuni ingredienti caldi, e di sostanza tenue, può attenuare, e digerire i sughi grossi, e diseccare l'humore escrementoso, il quale rilassando faceua le viscere languide, e così può leuare l'ostruttioni di dentro, e perche contiene anco alcuni ingredienti diuretici, nel fine delli mali potrà per l'vrina cacciar fuori le reliquie degl'humori, mà perche predominano le cose fredde, refrigerà tutto il corpo.

Nicolò con siroppo, ò giulebbo rosato lo riduceua a forma di elettuaro, adesso s'vsa con il zucchari ridotto a forma di tauolette, e si piglia ogni mattina a digiuno, i Valentiani mettono di spetie onc.j. per vna lib. di zuccharo.

Delle spetie il Cesalpino fà pigliare scrop. mezzo insino ad vno, in elettuaro Gio: Carlo Amato ne dà dram. mezza insino a dram.ij. Arnaldo, Rullando, l'Antidotario Bolognese, il Cesalpino, & il Cortese ne concedono dram ij insino alle iiij. mà il Montagnana ne dà vn'oncia, e credo, che intenda del fatto in tauolette con assai zuccharo.

Pliris Arthonticon.

Recipe cinnamomi, caryophillorum, ligni aloes, galangæ, spicæ nardi, nucis moschatæ, zingiberis, spodij, schœnanthi, cyperi, rosarum rub. violarum, an. drach.1. & gr.15. folij, vel spicæ celticæ, glycirbizæ, mastiches, styracis rubri, sampsuci, balsamitæ, ocymi, cardamomi, piperis longi, piperis albi, myrtillorum, corticis citrij mali, an. scrup.2. & gr.5. margaritarum splendidarum, been albi, vel potius radicis minoris phu, been rubri, vel potius radicis tormentillæ, coralliorum rubrorum, serici validè exsiccati, & minutim concisi, an. scrup. 1. & gr.2. & ½ moschi, gr.7. camphoræ, gr.5.

Fiat puluis subtilissimus.

A fare il Pliris Arthonticon.

Piglia cinnamomo, garofoli, legno aloè, galanga, spico nardo, noci moscate, zenzero, spodio, schenanto, cyperi, rose rosse, viole, di ciascheduno dram. 1. & gr.15. folio, ò spica celtica, liquiritia, mastice, storace rossa, sansuco detto maiorana, balsamita, ocimo cioè seme di basilico, cardamomo, pepe longo, pepe bianco, grani di mortella, scorze di cedro, di ciascheduno scrop. 2. gr.5. perle chiare, been bianco, ò radica di valeriana minore, been rosso, ò radica di tormentilla, coralli rossi, seta seccata assai, e tagliata minutamente, di ciascheduno scrop. 1. & gr.2. e ½ mosco, gr.7. canfora, gr 5. se ne faccia poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

Questa ricetta è di Nicolò Alessandrino al cap.250. la pongono il Mirepsio n.149. il Preposito, & il Salernitano, mà l'Alessandrino, & il Preposito variano alquanto i pesi. Mirepsio scriue balsami, e ciò piace anco a Bertaldo, al Fesio, a Buderone, & a i Bolognesi, mà altri mettono balsamita, & il Ceccarelli dice, che per que-

questa si pigli herba santa maria amara, che dal Mattiolo vien detta menta greca, & il Brunfelsio, & il Dodoneo la chiamano balsamita maggiore, mà il Ceccarelli erra, perche Nicolò non intende questa, mà la menta acquatica, come interpretano Manlio, Suardo, il Calestano, il Melichio, il Veccherio, & altri, alcuni la chiamano Sisimbrio acquatico, cioè il Mattiolo, il Vercellese, il Fuchsio, Amato, Lusitano, i Fiorentini, e communemente tutti, dunque lo Speciale Romano metterà il Sisimbrio, cioè menta acquatica, che hà certo odore di foglie di cedro. Nè meno pigliaremo l'herba gattaria del Mattiolo, se bene il Lacuna la chiama balsamita maggiore, e mi ricordo, che vn giorno vno Speciale vecchio, e principale haueua dispensato queste spetie con i semi della balsamina, per balsamita, e da me auuisato l'emendò, per il cinnamomo si pigliera il giusto peso di cannella fina, per la storace la calamita perfetta, per l'ocimo si prenderà il seme di basilico cedrato, & il Melichio si ride d'vn Speciale, che vi metteua le foglie secche, il Mirepsio, l'Alessandrino, & il Preposito lasciano il pepe bianco, e tutti gli altri lo pongono, per le scorze di cedro il Mirepsio, Iuberto, e Placotomo pigliano le foglie di cedro.

L'Alessandrino, il Salernitano, & i Valentiani scriuono *Gemmarum*, il Tesoro de Speciali mette *lapidum pretiosorum*, & il Calestano, il Manlio, il Melichio, & lo Santino interpretano le gemme, che si mettono nell'elettuaro de gemmis, cioè lo smeraldo, il zaffiro, il sardonico, il giacinto, le granate, & i rubini, e di tutti meschiati insieme il peso detto, cioè scrop. j. gr. ij. e mezzo, e qui nella dose l'Autore haueria fatto male, meschiar le gioie, poi pesare la poluere, meglio scriue il Preposito, *Gemmarum, id est margaritarum*, cosi il nostro Collegio, Arnaldo, Iuberto, con molti altri pongono le margarite preparate, che sono gemme vsuali in medicina, per been bianco, e rosso, il Mirepsio scrisse, *Hermodactilorum albi, & rubei*, & il Fuchsio interpreta been bianco, e rosso.

Serici vsti, scriuono tutti gli Antidotarij d'accordo, il Libauio nella pharmaceutica non vuole, che si torrefaccia, & il Collegio Romano fà, che la seta sia benissimo secca, non abbruciata in cenere, e dice bene, e chiaro, che ne anco gli altri la vogliono in carbone, e cenere, mà solamente seccata tanto, che si possa poluerizzare, & a questo basta vn temperato calore, mà bisogna poluerizzarla cosi calda, come altroue hò detto.

Alcuni biasmano il Muschio, e la Canfora per l'odore grande, e del Muschio il Borgarucci mette gr. viij. Iuberto vij. e mezzo, i Valentiani lo fanno con Muschio, e senza. Arnaldo per la canfora i santali rossi, e lascia il pepe bianco, e mette la gariofillata. Iuberto di canfora gran. j. e lascia il cardamomo.

Chi vorrà fare queste spetie, potrà pestare graduatamente i semplici, & a parte la mastice, le margarite, lo spodio, i coralli, e la seta, poi v'aggiongerà il muschio, e la canfora, e conseruarà la poluere con diligenza, laquale si può ridurre in elettuaro, ò in tauolette con zuccharo cotto, ouero con la poluere di zucchara fino, e gomma draganti sciolta in acquarosa.

Adoperamento.

QVeste poluerì vagliono contro tutte le passioni, che si fanno da humor malinconico, a tutte le tristezze senza causa manifesta, alla mania, alla malinconia, alla palpitatione del cuore, alli suenimenti dell'animo, leua il timore, fà ricuperare la memoria perdutà, acuisce tutti i sensi, gioua al mal caduco, al letargo, & a tutti i mali del ceruello, purifica gli spiriti animali, fà ritornare il sapore perduto, e conforta lo stomacho freddo, incita l'appetito, aiuta la concortione, ferma il vomito, e corrobora

tutte le parti deboli, e vale all'asma.

Arnaldo ne dà onc,mezza, l'Antidotario Bolognese ne dà dram.ij. insino alle iiij. Rullando dram.j. insino a onc.mezza, e Carlo Amato delle spetie scrop.j. insico alli scrop.iiij. l'Alessandrino fà pigliare il pliris fatto in elettuaro la mattina, e la sera dalli febricitanti con l'acqua tepida, e da quelli, che non hanno febre, con il vino.

Rosata Nouella.

R *Ecipe rosarum rub. sacchari candi, glycirhizæ, an.unc.1. & scrup.2. & semis, cinnamomi, drach. 2. & scrup.2. caryophillorum, spicæ nardi, zingiberis, galangæ, nucis moschatæ, zedoariæ, styracis calamitæ, cardamomi, seminum apij, an. scrup.1. & gr.8. redigantur omnia in tenuissimum puluerem.*

A far la Rosata Nouella.

PIglia rose rosse, zucchâro candido, liquiritia, di ciaschedũno onc.1. & scro.2.e ½ cinnamomo dram. 2. & scrop.2. garofani, spico nardo, zenzero, galanga, noce moscata, zedoaria, storace calamita, cardamomo, semi d'appio di ciaschedũno scrop.1. e gr.8. del tutto se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

QVesta rosata si dice nouella per distinguerla dalla rosata antica poste ambedue da Nicolò Alessandrino al cap.860. & 861.il Mirepsio la pone all'Antidotario 204. poco di peso differente, e da esso il Collegio Romano l'hà trascritta, il Preposito pesa con il Salernitano, e con esso il Melichio, & altri, delle rose, e della liquiritia mettono onc.j. dram.j.scrop.ij. e mezzo, il Salernitano, Preposto, Cordo, il Melichio, i Valentiani, Bertaldo, Buderone, Iuberto, Suardo, Quirico, Manlio, e Teobaldo. Mà onc.j. e scrop.ij. e mezzo, il Collegio Romano, i Bolognesi, il Fesio, il Vercellese, il Calestano, il Borgarucci, Placotomo, e Vecchierio. Ne il Mirepsio, ne il Fesio pesano il zucchero con noi, mà con esso fanno l'elettuaro, i Valentiani scriuono, che quando si mette il mele per fare l'elettuaro, si metta il zuccharo scritto, mà facendone tauolette con zuccharo, tutto si metta ad vn conto solo, il Fesio lasciò il zenzeuero.

A fare le poluerl si metteranno prima a pestare le radici della galanga, del zenzeuero, e della zedoaria, con lo spico nardo tagliato, e la liquiritia raschiata, e tagliata, poi della cannella il peso scritto non duplicato, come s'imagina il Ceccarelli, i garofani, la noce moscata, il cardamomo, i semi del petrosello volgare, che è il vero appio, e le rose ben seccate, e senza l'ogne, a parte si pestarà la storace calamita con qualche goccia d'acqua, poi si meschiarà con l'altre poluerì si può anco pestare con gli altri ingredienti, come fà il Ceccarelli.

Il zuccharo candito non si deue mettere con la poluere, quando si hà da conseruare, e lo auuertisce il Dessenio, mà quando vogliamo vsarla, & perche le spetie pesano dram.xxiiij. scrop. j. il zuccharo deue essere onc.j. scrop.ij. e mezzo, cioè gr.636. e spartiti in 24. dramme, toccherà di zucchàro per dramma di poluere gr.26. ½ ¼ dunque lo Speciale nostro volendo compire le spetie farà cosi.

R. Specierum rosatæ nouellæ sine saccharo drach.j.

Sacchari candi scrup.j. gr.ij. ½.

Si meschiano, e faranno dram.j.scrop.j. gr.ij. e mezzo di spetie complete, e se lo Speciale ne vole più, duplichi, ò triplichi queste cose.

Ale-

Adoperamento.

COntempera la rosata nouella il calore dello stomacho, e la siccità del fegato, e del polmone, estingue la sete, ferma il vomito, e soccorre alla debolezza dello stomacho, e del cuore, ferma il troppo sudore, gioua a tutti i difetti del cuore, alle palpitationi, a quelli, che sono estenuati da lunga infermità, & hanno perdute le forze.

Li Bolognesi ne danno due dramme insino alle iiij. Rullando mezz'oncia, il Montagnana vn'oncia, Arnaldo mezz'oncia.

DE ELECTVARIIS Lenientibus, & Soluentibus.

Catholicum.

R*Ecipe fol. senæ orientalis purgatę, medullæ cassiæ fistulæ, tamarindorum, an. vnc. 8. rhabarbari, polipodij, violarum, an. vnc. 4. glycyrhizæ rasę, penidiorum, sacchari candi, an. drach. 4. sem. communium frigidorum maiorum, an. vnc. 1.*

Fiat primum decoctio ex alia libra polypodij recentis, & contusi additis vnc. 4. sem. anisorom, & ex decocto syrupus, vna cum lib. 8. sacchari, in quo deinde dissolue primum medullam cassiæ, & tamarindos, postremo adijce cætera omnia in puluerem redacta.

Confice electuarium, vt artis est.

DEGLI ELETTVARII Lenitiui, e Solutiui.

A far il Cattolicon.

PIglia foglie di sena orientale purgata, mediolla di cassia, di tamarindi, di ciascheduno onc. 8. rheobarbaro, polipodio, viole di ciascheduno onc. 4. liquiritia mondata, penniti, zucchary candito, di ciascheduno dram. 4. li quattro semi communi freddi maggiori, di ciascheduno onc. 1. si faccia prima decottione d'vn'altra libra di polipodio fresco, & acciaccato, aggiontoui onc. 4. di semi d'anisi, e del decotto se ne faccia siroppo, con otto libre di zuccharo, nel quale poi si dissoluerà prima la medolla della cassia, e delli tamarindi, e poi s'aggiongeranno l'altre cose ridotte in poluere, e se ne faccia elettuaro secondo l'arte.

Si pigliarà vna libra di polipodio quercino fresco, & dopo che sarà tritato, si farà bollire in dodici libre di acqua di cisterna, fino alla consumatione della metà con osseruanza, che poco prima della detta consumatione, vi si debba porre quattro oncie di anisi alquanto ammaccati, & poi si leuarà dal fuoco, con lasciarlo posare per spatio di quattro hore, & poi si colarà col farsi vna buona espressione, e col detto decotto, & libre otto di zuccharo se formarà siroppo, a cottura gagliarda. Poi si pigliarà la polpa di cassia, & tamarindi passata per setaccio col pesarla dopo, che sarà passata, come si è detto, & poi metterla nello stagnato, e disfarla con vna debita portione nel sudetto decotto, saluato da parte per questo effetto, & poi si aggiungerà il siroppo a poco, a poco, & vi si metterà a fuoco lento, & si maneggiarà continuamente, fin che sia risoluta l'humidità del già detto decotto, incorporandoui poi la poluere fatta di sena, di polipodio di viole, di liquiritia, di penniti, di zuccharo candido, e delli quattro semi communi, & in fine si aggiungerà il reobarbaro, poluerizzato separatamente, e bagnato con ottimo vino, quattro hore auanti. E dopo fatta vna buona vnione, si saluarà in vaso vitriato.

Diaprunum Lenitiuum, & Solutiuum.

Recipe pruna diamascena recentina matura nu. 100. bulliant in iusta quantitate aquae, quousque dissolui videantur, tunc ab igne deposita, & paulisper refrigerata per cribrum transmittantur, aquae vero decoctionis iniice violarum vnc. 1.

Ferueant parum, & colentur, rursus eidem decocto adde sacchari lib. 2. pulpae prunorum lib. 1.

Coquantur simul ad syrupi consistentiam, vbi vero inspissari coeperint, adde tamarindorum, pulpae cassiae fistulae, dissolutorum, & colatorum, ex modica portione praedicti decocti, an. vnc. 1. coquantur ad congruam spissitudinem, continuo spatula miscendo, & agitando, postremo immisceatur hic puluis.

Recipe santalorum alborum rubrorum, spodij, rhabarbari, cinnamomi, an. drach. 3. rosarum aridarum rubrarum, violarum, sem. portulacae, scariolae, berberis, succi glycyrhizae, tragacanthae, an. drach. 2. seminum melonum, cucurbitarum, citruli, cucummeris mundat, an. drach. 1.

Contusa omnia, & cribrata, in tenuem puluerem deducantur, & fiat electuarium, vt artis est.

Quod si laxatiuum efficere volueris, cuilibet librae imisce. Diachiridij, drach. 7. dum ab igne deponitur.

A far il Diapruno Lenitiuo, e Solutiuo.

Piglia prune damaschine fresche, e mature num. 100. e si faccino bollire in conueniente quantità d'acqua, finche si vegghino disfare, all'hora si leuino dal fuoco, & vn poco raffreddate si faccino passare per vn setaccio, e nella decottione dell'acqua si metta vn'onc. di viole, e bollino vn poco, e poi si colino, e di nuouo all'istesso decotto s'aggionghino lib. 2. di zuccharo, e lib. 1. di polpa di prune, e poi si cuochino insieme a modo d'vn siroppo. Et quando sarà fatto alquanto spesso, vi s'aggionghino tamarindi, e polpa di cassia dissoluti, e colati con giusta misura del predetto decotto, di ciascheduno onc. 1. & si cuochino à conueniente cocitura, continuamente rimenando con la mescola. & poi s'aggiunghino queste poluerì, cioè sandali bianchi, sandali rossi, spodio, rheobarbaro, cinnamomo, di ciascuno dram. 3. rose secche rosse, viole, seme di porcacchia, di endiuia, di berberi, sugo di liquiritia, dragantho, di ciascuna dram. 2. seme di melone, di cocozza, di citroli, e di cocommeri mondati, di ciascheduna dr. 1. Pistato ogni cosa, e passata per setaccio se ne faccia elettuaro secondo l'arte. Il quale volendo, che sia solutiuo, mettasi à ciascuna lib. dram. 7. di diagridio, mentre si leua dal fuoco.

Le

Le prune si faranno cuocere in libre sei di acqua di cisterna in vn vaso di terra vitriato, poi si metteranno a scolare nel setaccio, nella qual colatura si metterà le viole, & si farà dare vn bullore, & poi colar di nuouo, e nella detta colatura si metterà zuccharo, & si farà bollire a cottura di siroppo da elettuaro, il qual siroppo dopo che sarà raffreddato, vi si mescolarà la polpa delle prune, & di nuouo si metterà a fuoco lento, col maneggiar continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua. Poi si pigliarà la polpa di cassia, & di tamarindi pesata dopo che sarà passata per setaccio, & si metterà nello stagnato, e disfarla con vn poco del sudetto decotto messo da parte per questo effetto, poi si aggiungerà à poco, a poco il sudetto siroppo, & polpa di prune, & si tornerà al fuoco, fin tanto, che sia risoluta l'humidità del detto decotto, con osseruanza di mescolarle continuamente, & dopo che sarà leuato dal fuoco, e raffreddato alquanto, vi si mescolarà la poluere, col darsi forma di elettuaro.

Electuarium è Sebesten.

Recipe sebesten recentium vnc.5. infundantur in lib.1. aqua violarum, & bulliant, deinde colentur, & colatura adde.

Aqua iridis, anguriæ, an.vnc 6. succi mercurialis deputati vnc.4 tamarindorum, prunorum siccorum contusorum, an.vnc.5. violarum, quatuor sem. communium frigidorum, an.vnc.1.

Coquantur simul, vt artis est, colentur, & fortiter exprimantur, deinde adde.

Diapruni non solutiui lib.1. & semis, penidiorum vnc.8. pulueris diacridij drach.3. & semis. Fiat electuarium.

A far l'Elettuario di Sebesten.

Piglia sebesten freschi onc.5. & si mettino in vna lib. di acqua di viole, & si faccino bollire, poi si colino, & alla colatura s'aggiongono acqua d'iride, e d'anguria, cioè cocommeri, di ciascheduno onc. 6. sugo di mercorella chiarito onc.4. tamarindi, e prune secche triturate, di ciascheduno onc. 5. viole, li quattro semi commuui frigidi mondi di ciascheduno onc. 1. & si cuochino insieme secondo l'arte, poi si colino, e si spremino bene, e dopo s'aggionga diapruno non solutiuo lib. 1. e ½ penniti onc. 8. poluere di diagridio dram. 3. e ½ se faccia elettuaro.

Si pigliarà cinque oncie di polpa di sebesten, tagliata minutamente, & si metterà in infusione in vna libra di acqua di viole stillata, per spatio di dodici hore, acciò che si risolua la parte viscosa, poi si farà bollire tanto, quanto il decotto habbia acquistato la virtù del sebesten, poi si colarà col farli vna buona espressione, nella qual colatura si aggiungerà l'acqua d'iride, di cocommero stillato, & il succo di mercorella con oncie cinque di polpa di prune secche, tritata minutamente, poi gli si farà dare vn bollore, con aggiungerui li tamarindi ben disfatti, & li semi communi, e doppo vn'altro bullore si metterà le viole, & dopo vn'altro bullore si leuerà dal fuoco, & si passarà ogni cosa per setaccio nella qual passatura si aggiungerà li penniti, & si tornerà à mettere a fuoco lento, maneggiandolo continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, poi si aggiungerà il diapruno, & mentre sarà freddo il diagridio. Et alcuna volta gli hò messo li quattro semi communi frigidi in sostanza, al peso di vn'oncia in tutto.

Cassia extracta ad Clysteres.

Recipe violarum, violariæ, maluæ, mercurialis, parietariæ, betæ an. manip. 1.

Fiat horum decoctio in sufficienti aqua, & cum hac decoctione pulpa cassiæ extrahatur, & cannæ eius interiore leuentur, deinde.

Recipe pulpæ cassiæ cum hac decoctione extractæ, & ad spissitudinem coctæ lib. 1. mellis lib. semis, coquantur ad consistentiam electuarij.

A far la Cassia tratta per Clisteri.

Piglia viole, madre di viole, malua, mercorella, parietaria, bieta, di ciascheduna vn manipolo, e se ne faccia decotto in sufficiente quantità d'acqua, & con questa decottione la polpa della cassia si estrahe, & le canne di dentro si lauino, poi pigliasi detta polpa di cassia estratta lib. 1. & sia essa però cotta, quanto che basti, & sia spessa, poi si metta $\frac{1}{2}$ lib. di mele, & si faccia elettuaro.

Si prenderà sei libre di acqua di cisterna, & si farà bollire con vna portione di malua, di bieta, di mercorella, di parietaria, & di foglie di viole, fino ad vna conueniente cottura, con aggiungerui verso la fine del bollire li fiori delle viole, poi si leuarà dal fuoco, & vi si metterà delle scorze di cassia, lauandole bene nel detto decotto, il quale dopo che sarà colato con buona espressione, vi si aggiungerà libra vna di polpa di cassia col mele, & sopra al fuoco lento si mescolarà continuamente, con lasciarla suaporare; mà non bollire, fin tanto che sia ridotta in forma di elettuaro.

Electuarium Lenitiuum.

Recipe passularum enucleatarum, polipodij quercini, senæ orientalis an. vnc. 2. mercurialis, manip. 1. & semis, iuiubarum, sebesten an. num. 20. capil veneris, violarum, hordei mundi an. manip. 1. prunorum damascenorum enucleat, tamarindorum an. drach. 6. glychirizæ vnc. semis, coquantur ex arte, colentur, in colatura dissolue, pulpæ cassiæ fistularis, tamarindorum, pulpæ prunorum recentium, sacchari violati an. vnc. 6. sacchari optimi lib. 2. pulueris senæ vnc. 1. & semis pro qualibet libra electuarij.

Quod si pulpam prunorum saccharo conditam pro recenti apposueris, augenda est quantitas, & pro vnc. 6. imponenda est lib. 1. & semis pulpæ conditæ.

A far' Elettuario Lenitiuo.

Piglia passule senza acini, polipodio quercino, sena orientale, di ciascheduno onc. 2. mercorella manip. 1. e $\frac{1}{2}$ genzole, sebesten, di ciascheduno num. 20. capeluenere, viole, orzo mondo, di ciascheduno manip. 1. prune damascine separate dall'ossa, tamarindi, di ciascheduno dram. 6. liquiritia onc. $\frac{1}{2}$ si cuoca secondo l'arte, e poi si colino, & alla colatura si dissolua polpa di cassia, di tamarindi, di prune fresche, zuccharo violato di ciascheduno onc. 6. zuccharo biancho lib. 2. poluere di sena onc. 1. e $\frac{1}{2}$ per ciascuna lib. d'elettuaro. Se la polpa delle prune sarà condita col

col zucchara, messa per fresca, bisogna crescere la quantità, & in vece d'onc.6. si metterà 1. lib.e ½ di polpa condita.

L'orzo si metterà a bollire con diece libre di acqua di cisterna; & graduatamente si farà bollire il polipodio [illegible]to trituraro, le giuggiole sminu[illegible]sebesten tritato, le passule, le [illegible]toli l'osso, la liquiritia trit[illegible] mercorella, li tamarindi, la se[illegible]eluenere, & le viole, poi si leu[illegible] detta decottione dal fuoco, [illegible]la posare per spatio di quatt[illegible], tornandola poi al fuoco, qu[illegible]to che si scalda, facendone poi vna forte espressione, è nella colatura si aggiungerà il zuccharo violato, cioè, la sua conserua, pestata prima nel mortaio. Osseruato quanto di sopra, si pigliarà la polpa delle prune, delli tamarindi, e della cassia, incorporandola con vna portione del sudetto decotto saluato a questo effetto, facendone poi elettuaro, col metterui nel fine la poluere di sena.

Diasena.

Recipe auellanarum tostarum, nu.50 sacchari vnc.6. senæ orientalis vnc.3. cinnamomi onc.1. lapidis cyanei, siue lazuli drach.3. serici tosti, caryophillorum, galangæ, piperis, spicæ nardi, ocymi, foliorum caryophillorum, cardamomi, croci, zingiberis, zedoariæ, florum rosmarini, piperis longi singul. drach.2. lapidis armeni drach.1. mellis despumati, quod satis est. Confice electuarium.

A fare la Diasena.

Piglia nocchie arrostite nu.50. zucchara onc.6. sena orientale onc.3. cinnamomo onc.1. lapis lazulo dram.3. seta bruciata, galanga, pepe, spico nardo, ocimo, cioè seme di basilico, foglia di garofani, cardamomo, zaffarano, zenzero, zedoaria, fiori di rosmarino, pepe longo, di ciascheduno dram.2. pietra armena dr.1. mele spumato quanto basti.

Primieramente si mondarà le nocchie, fin che sieno bianche, poi torrefarle con accorta maniera, che non s'abbrucino, & pestarle in mortaio di pietra, poi con due libre, & mezza di mele spumato caldo si mescolaranno bene insieme, & poi si aggiungerà la poluere fatta di tutti gl'ingredienti, secondo la regola della trituratione. La seta s'intenderà la preparata, e ridotta in poluere, come si è detto nel pliris arcoticon. In vece delle foglie di garofani; si ponerà il macis, il cardamomo, si eleggerà il minore. In cambio del lapis armeno si pigliarà il lapis lazuli lauato, & preparato nel porfido, & il zucchara sia poluerizzato, & incorporato con le polueri di tutti gl'ingredienti.

Diacassia cum Manna, & sine Manna.

Recipe prunorum damascenorum vnc.2. violarum manip. 1. & semis, aquæ fontanæ lib.1. & ½ bulliant, vt artis est, colentur, in colatura dissolue, pulpæ cassiæ, fistularis vnc.6. sacchari violati, syrupi violati an.vnc.4. pulpæ tamarindorum, sacchari candidi, penidiorum vnc.1. confice electuarium, vt artis est.

Quod si cum manna parare volueris, adde mannæ electæ vnc.2.

A far la Diacassia con Manna, e senza Manna.

Piglia prune damascine onc.2. viole manip.1. e ½ acqua di fon-

fontana lib. 1. e ½ si faccino bollire secondo l'arte, e poi si colino, & nella colatura si dissoluino polpa di cassia in canna onc. 6 zucchato violato, cioè conserua violata, siroppo violato di ciascheduno onc. 4. polpa di tamarindi, zuccharo candito, penniti di ciascheduno onc. 1. e se ne faccia elettuaro, il quale volendolo far con la manna aggiongerai onc. 2. di manna eletta.

Si pigliarà vna libra, e mezza di acqua, e vi si metterà dentro due oncie di polpa di prune damascine separata dall'osso, e tagliata minutamente, e si farà bollire fino alla consumatione della quarta parte, poi si aggiungerà li fiori di viole, col farli dare vn bullore, e dopo leuato dal fuoco, si farà stare in infusione per spatio di quattro hore, poi rimettasi al fuoco, fin che si scalda, e si colarà con forte espressione. Fatte che saranno le sopradette cose, si pigliarà il zuccharo violato, cioè la sua conserua, e penniti freschi, ambedue si pestaranno nel mortaio di pietra poi si pigliarà il zuccharo candido poluerizzato, la polpa di cassia, e li tamarindi dissoluti col decotto, con aggiungerui il siroppo violato, e si porrà a fuoco lento, mescolando continuamente, col metterui la conserua violata, con li penniti, e si lasciarà suaporare leggiermente, fin tanto che sia ridotto in forma di elettuaro si, e quando il sudetto elettuaro si vorrà fare con la manna, la manna si pestarà insieme con la conserua.

Electuarium Elescoph, siue Episcopi.

Recipe scamoneæ antiochenæ, turibit albi, & à cortice mundati, an. drach. 6. caryophyllorum, cinnamomi, zingiberis, nucis moschatæ, emblicorum, polypodij, singul. drach. 2. & semis, sacchari, onc. 6. mellis despumati. Quod satis est, confice electuarium, vt decet.

A far l'Elettuario Elescof, ouero del Vescouo.

Piglia scamonea antiochena, turbit bianco e mondato dalla scorza di ciascheduno dram 6 garofani, cinnamomo zenzero, noce moscata, emblici, polipodio di ciascheduno dram. 2. e ½ zuccharo onc 6. mele spumato quanto basta, fà elettuaro, come conuiene.

La poluere si farà secondo la graduatione, & il zuccharo si tritarà minutamente, e poi incorporalo con la detta poluere. Gli emblici, cioè, li mirabolani, auanti che si pestino, conuerrà lenirli con olio di mandole dolci, in vece del scamonea, si pigliarà il diagridio, il quale si pestarà separatamente, con hauer prima vnto il fondo del mortaio con olio di mandole dolci. E finalmente con oncie quattordici di mele spumato freddo, se ne formarà elettuaro.

Diaphœnicum.

Recipe dactilorum infusorum tribus diebus, & noctibus in aceto drach. 100. penidiorum, drach. 50. turpeti optimi, drach. 35. amygdalarum mund. drach. 30. scammonij drach. 12. zingiberis, piperis longi, foliorum rutæ siccorum, cinnamomi, macis, ligni aloes, anisi, fœniculi, dauci, galangæ, an. drach. 2. & semis.

Omnia rite terantur, & trita mellis despumati idonea quantitate excipiantur, & electuarium conficiatur, vt artis est.

A far

A far'il Diafenicon.

PIglia dattili infusi per tre giorni, e tre notti nell'aceto dram. 100. penniti dram. 50. turbit fini dr. 35. mandole monde dr. 30. scamonea dr. 12. zenzero, pepe longo foglia di ruta secca, cinnamomo, macis, legno aloè, anisi, finocchio, dauco, galanga di ciascheduno dram. 2. e ½ si pesti ogni cosa, come si deue, e pestata si mescoli in sofficiente quantità di mele, e se ne faccia elettuaro.

Questa compositione da alcuni vien chiamata elettuaro di dattoli, onde a comporlo si pigliarà la polpa di dattoli ben conditionati, e leuarli quella membrana, ò teletta, che hanno di dentro, il peso di dramme cento, e dopo che saranno tagliati minutamente, si poneranno in infusione nell'aceto per spatio di tre giorni naturali dentro di vn vaso di terra vitriato, con osseruanza di maneggiarli alcune volte con vna spatola di legno, e passato che sarà il detto tempo, si pestaranno nel mortaio, e poi passarli per setaccio. Le mandole che sieno dolci, & ambrosine, le quali si debbano mondare con il coltello, e sieno al peso di trenta dramme, e poi pestarle, e passarle per setaccio, E li penniti si mescolaranno con gli altri ingredienti, già poluerizzati secondo la regola della trituratione, e con oncie trentasei di mele spumato se ne formarà elettuaro, con auuertire, che il mele si debba prima mescolare con la polpa delli dattoli, e mandole, poi si ponerà a fuoco lento, maneggiando continuamente, fin che si sia risoluta l'humidità superflua, e dopo leuato dal fuoco, e che sia freddo, si metterà la poluere, & in fine il diagridio.

Confectio Amech.

REcipe succi fumiterrę, lib. 1. prunæ num. 60. passularum enucleatarum unc. 6. mirobolanorum citrinarum unc. 4 agarici, colochynthidis, polypodij, an. drach. 10. & 8. chebularum, indorum, rhabarbari, epithymi, an. unc. 2. violarum drach. 15. absinthij, thymi, senę, an. unc. 1. anisi, rosarum, fœniculi, an. drach. 6. infundantur omnia in seri caprini iusta quantitate per dies quinque, deinde feruea nt unico feruore, & colentur, in colatura dissolue, tamarindorum unc. 5. medullę cassiæ fistulæ unc. 4. mannæ unc. 2. confricentur manibus, & colentur, deinde adijce sacchari albi lib. 1. & ½ scammonij unc. 1 & semis, coquantur ad mellis spissitudinem, postremo inspergantur hæc puluerizzata, recipe mirobolanorum citrinarum, chebularum, indarum, an. unc. semis, bellliricarum, emblicarum, rhabarbari, sem. fumiterrę singul. drach 3. anisi, spicæ, an. drach. 2. misce, & confice electuarium, vt artis est.

A far la Confettione d'Amech.

PIglia succo di fumoterra lib. 1. prune. nu. 60. passule purgate onc. 6 mirobolani citrini onc 4 agarico, coloquintida, polipodico, di ciascheduno dram 18 mirobolani, chebuli, indi, reobarbaro, epithimo, di ciascheduno onc. 2. viole dram. 15. assensio, thimo, sena, di ciascheduna onc 1. anisi, rose, finocchio di ciascheduno dram 6 s'infonda ogni cosa in giusta quantità di siero di capra per cinque giorni, dopoi se gli faccia dar'vn bollore, poi si coli, e nella colatura si dissoluino. tama-

marindi onc.5. medolla di cassia onc.6 manna onc.2. e si sfregolino con le mani, e poi si colino, & appresso s'aggionghino zucchero biãco lib. 1. e ½ scamonea onc. 1. e ½ e si cuochino conuenientemente à spissitudine di mele, & in vltimo s'aggionghino le cose sequenti poluerizzate.

Piglia mirabolani citrini, chebolì, indi, di ciascheduno onc. ½ bellerici, emblici, reobarbaro, seme di fumoterra, di ciascheduno dr.3. anisi, spico, di ciascheduno dr.2. mescola ogni cosa, fanne elettuaro.

Quando si vorrà fare la confettione amech, si pigliarà polipodio quercino fresco, e pestato sottilmente, la coloquintida, cioè la sua polpa, che sia bianca, prima si tritarà minutamente, e poi lenirla con olio rosato. L'agarico si tritarà con vna grattarola fatta per questo effetto. Le foglie di sena, si pestarà alquanto. Gli anisi, il timo, & il finocchio, si romperanno alquanto. alle prune gli si leuarà l'osso, e poi si tagliaranno in minute parti. Le passule di Leuante, che sieno fresche, e ben conditionate, le rose non aperte, cioè, li suoi bottoni, e l'espittimo, ciascheduno alquanto rotto. Li mirobolani si tritaranno grossamente, e lenirli con olio di mandole dolce. Il reobarbaro, e l'assenso fresco si tagliaranno minutamente. E poi si metterà ogni cosa in vn vaso di terra vitriato, con aggiungerui il succo di fumoterra depurato, con 12. libre di siero di capra negra, perfettamente chiarificato, con hauerlo passato più volte per sacchetto, & che sia bollente, e poi si mescolarà bene ogni cosa con vna spatola di legno, & il detto vaso si metterà nella cenere calda, e mantenerlo così per spatio di cinque giorni naturali, con vsar diligenza di tenerlo ben serrato, accioche non suapori la virtù degli ingredienti, & alcune volte si potrà mescolare con la sudetta spatola. E passati che saranno li detti cinque giorni, si pigliarà la dose delli tamarindi, e della polpa di cassia, già passati per setaccio, & anco la manna dissoluta con vn poco di esso decotto, & si ponerà da parte. Et poi si pigliarà il zucchero disfatto col rimanente del decotto, e dopo colato si metterà a cuocere a fuoco lento con vna continua agitatione, acciò si suapori l'humidità, e si riduca a spessezza di mele. E poi vi aggiungerà li tamarindi, cassia, e manna vniti come di sopra, e si ponerà al fuoco, e datli debita cottura poi si leuarà dal fuoco, e si lasciarà raffreddare, e vi si aggiungerà il rimanente della poluere, fatta gradatamente col mescolarui il diagridio, in vece della scamonea, e gli si darà buona forma di elettuaro. Di più sarà ben fatto di pigliare le due oncie del sudetto reobarbaro, e porlo vn giorno auanti in infusione con vna portione di siero, & incorporarlo dopo la manna.

Benedicta laxatiua.

Recipe turpethi, esulæ, id est radicis pityusæ, sacchari, an. drach.10. diachridij, hermodactylorum, rosarum rubrarum, an. drach. 5. cariophyllorum, zingiberis, spicæ inde, croci, saxifragiæ, piperis longi, amomi, cardamomi, [illegible] sem. petroselini vulgaris, salis gemmæ, galangæ, macis, sem. fœniculi, asparagi, rusci, milij solis, cart, an. drach. 1. mellis despumati, quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far la benedetta solutiua.

Piglia turbit, esula, cioè radica di pitiusa, zucchero, di ciascheduno dram.10. diagridio, ermodattili, rose rosse di ciascheduno dram.5. garofani, zenzero, spica

ca d'india, zaffarano, sassifragia, pepe longo, amomo, cardamomo, seme di petrosello commune, salgemma, galanga, mace, seme di finocchio, sparagi, rusci, millio sole, carui di ciascheduno dram. 1. mele spumato quanto basta, e se ne faccia elettuaro.

Si poluerizzarà graduatamente li sudetti ingredienti, & alle radiche di sassifragia gli si leuarà il midollo. Il zuccharo si macinarà con la sudetta poluere, e con due libre, e due oncie di mele spumato, se ne formarà elettuaro.

Electuarium Indum maius.

Recipe turpheti electi, drach. 50. sacchari, penidiorum, an. drach. 20. diacridij unc. 1. & semis, cinnamomi, cariophyllorum, spicæ nardi, rosarum rubrarum, cassiæ ligneæ, macis, cyperi, an. drach. 4. santali citrini, drach. 2. & semis, ligni aloes, nucis moschatæ, an. drach. 2. galangæ, cardamomi vtriusque, asari, mastiches, an. drach. 1. & ½ terantur omnia, & cum oleo amygdalarum dulcium fricentur, deinde recipe succi cotoneorum, suc. granatorum acidorum, suc. apij, suc. fœniculi, an. unc. 6. mellis despumati, q. s. fiat electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo maggiore.

Piglia turbithi fini dr. 50. zuccharo, penniti, di ciascheduno dram. 20. diagridio onc. 1. e ½ cinnamomo, garofani, spico nardo, rose rosse, cassia in legno, mace, cyperi, di ciascheduno dram. 4. sandali citrini dram. 2. e ½ legno aloè, noce moscata, di ciascheduno dram. 2. galanga, cardamomo d'ogni sorte, asaro, mastice, di ciascheduno dram. 1 e ½ si pesti ogni cosa., e si fregoli con le mani onte d'oglio di mandole dolci, poi piglisi succo di cotogne, succo di granati agri, succo d'appio, & succo di finocchio di ciascheduno onc. 6. mele spumato, quanto basti, & se ne faccia elettuaro secondo l'arte.

Il zuccharo, & li penniti si ridurno in poluere, & si mescolaranno con gli altri ingredienti, ridotti in poluere graduatamente, mà che prima che sieno stati messi a pestare, siano stati leniti con olio di mandole dolci, & stropicciati con la palma delle mani, come si è ordinato di sopra nella ricetta. Il succo di appio, & di finocchio si cauaranno di fresco, & depurarli, mescolandoci il succo di cotogni, & il vino di pomi granati. Et con quattro libre, & mezza di mele spumato, si metterà a bollire a fuoco lento, col ridurlo a debita cottura, poi leuarlo dal fuoco, & lasciarlo freddare, & mescolarui la poluere, formandone elettuaro.

Electuarium Indus minus.

Recipe turpheti, sacchari, an. drach. 100. scammonij drach. 12. macis, piperis, zingiberis, caryophyllorum, cinnamomi, cardamomi maioris, nucis moschatæ, an. drach. 7. mellis despumati, quod satis est.

Confice electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo minore.

Piglia turbit, zuccharo di ciascheduno dram. 100. scamonea dram. 12. mace, pepe, zenzero,

ro, garofani, cinnamomo, cardamomo maggiore, noce moſcata, di ciaſcheduno dram. 7. mele ſpumato quanto baſti. Se ne faccia elettuaro ſecondo l'arte.

Formata che ſarà la poluere di tutti gli ingredienti graduatamente, ſi peſtarà anco il zuccharo ſeparatamente, & meſchiarlo inſieme, poi con lei libre di mele ſpumato, & freddo, ſe ne formarà elettuaro.

Electuarium è Pſyllio.

Recipe ſucci bugloſſi, ſuc. boraginis, ſuc. endiuię, ſuc. apij coctorum, & deſpumatorum, an. lib. 2. ſucci fumiterrę vnc. 3. in bis macerentur horis vigintiquatuor, capillorum veneris, manip. 1. cuſcutę, anaſi, ſenę, aſari ſingul. vnc. ½ ſpica, drach. 2. deinde bulliant vna ebullitione, mox inijciatur, violarum vnc. 3. epithymi vnc. 2. bulliant iterum vnica ebullitione, colentur, & exprimantur, colaturę adde, pſyllij integri vnc. 3. macerentur horis viginti quatuor, crebro agitando, poſtea exprimatur, & extrahatur mucilago, poſtea huius mucilaginis expreſſę, recipe lib 4. ſaccari albi, lib. 2. & ſemis, diagridij vnc. 3. & ſemis, coquantur lento igne ad perfectionem, poſtremo adde trochiſcorum diarhodon, trochiſcorum è ſpodio, rhabarbari electi ſingul. vnc. 1. trochiſcorum è berberis vnc. ſemis.

Fiat electuarium.

A far l'Elettuario di Pſillio.

Piglia ſucco di bugloſſa, ſucco di boragine, ſucco d'endiuia, ſucco d'appio cotti, e deſpumati, di ciaſcheduno lib. 2. ſucco di fumoterra onc. 3. vi ſi mettino à mollo per ventiquattro, hore capel venere manip. 1. cuſcuta, aniſo, ſena, aſaro di ciaſcheduno onc. ½ ſpico dram. 2. dipoi ſe gli faccia dar'vn bollore, & vi ſi aggionghino viole onc. 3. epithimo onc. 2. & ſi ponghino à bollire di nuouo fattogli dare vn'altro bollore, ſi colino & ſpremino, & alla colatura ſi ponga pſillio intiero onc. 3. & vi ſi faccino ſtare per hore ventiquattro, meſcolando ſpeſſo, dopoi ſi ſprema cauandone la mucilagine, dopoi piglia ſi di detta mucilagine lib. 4. zucchero bianco lib. 2. e ½ diagridio onc. 3. e ½ & ſi cuochino à fuoco lento fin'alla perfettione della cottura, & in fine s'aggionghino trochiſci diarodon, trochiſci di ſpodio, rheobarbaro eletto, di ciaſcheduno onc. 1. trochiſci di berberi onc. ½ Se ne faccia elettuaro.

Si è detto di ſopra a pieno del modo dell'infondere, del bollire, del colare, del graduare, & dell'vnire. Onde auuertiſco ſolo, che il diagridio ſia poluerizzato, & meſcolato con li trochiſci, e col rheobarbaro.

Electuarium Roſatum Meſue.

Recipe ſucci roſarum rubrarum completarum lib. 4. ſaccbari albi lib. 1. & ½ mannę recentis, & purę vnc. 6. ſcammonij antioch. vnc. 1. & ½ coquantur lento igne ad mellis conſiſtentiam, deinde adde trochiſcorum è ſpodio vnc. 1 trochiſcorum è berberis vnc. ½ gallię moſcatę, croci an. drach. 2. Confice electuarium ex arte.

A far

A far l'Elettuario Rosato di Mesue.

PIglia sugo di rose rosse mature lib. 4. zuccharo bianco lib. 1. e ½ manna fresca, e netta onc. 6. scamonea antiochena onc. 1. e ½ e si cuochino à fuoco lento, fin che si faccia à consistenza ouero corpo, come il mele, poi aggiongi troc. di spodio onc. 1. troc. di berberi, onc. ½ gallia moscata, zaffarano, di ciascheduno dram. 2. e se ne faccia elettuaro.

Si pigliarà il succo di rose chiarificato da se stesso senza fuoco, & vi si mescolarà il zuccharo, & la scamonea ridotta in poluere, & gli si darà cottura a fuoco lento, fin che venga a spessitudine di mele, & poi si aggiungerà la manna disfatta prima con vn poco del sudetto succo, & dopo che sarà leuato dal fuoco, li si metterà il rimanente della poluere. Alcuni in vece della scamonea, vi pongono il diagridio poluerizzato con li trochisci, & zaffarano, & ciò fanno per colpa della scamonea, la quale ben spesso ne resta attaccata nello stagnato.

Electuarium è succo Rosarum.

REcipe succi rosarum rubrarum, sacchari albi, an. lib. 1. & vnc. 4. diacbridij vnc. 1. & semis, santalorum omnium, an. drach. 6. spodij drach. 3. camphorę scrup. 1.

Succus cum sacchero coquatur ad mellis consistentiam, deinde pulueres inijciantur, & electuarium conficiatur, vt artis est.

A far l'Elettuario di sugo di rose.

PIglia sugo di rose, zuccharo di ciascheduna lib. 1. e onc. 4. diagridio onc. 1. e ½ sandali d'ogni sorte, di ciascheduna dram. 6 spodio dram. 3. canfora scrop. 1. il sugo si cuoca col zuccharo, che diuenga come mele, poi mettino dentro le polueri, & se ne faccia elettuaro.

Nel voler comporre il sudetto elettuaro, si pigliarà li sandali bianchi, rossi, & citrini, & si tritaranno minutamente con la raspa, poi si pestaranno col spruzzarli alcune goccie di acqua rosa, & dopo che saranno ridotti in sottilissima poluere col setaccio stretto, li si aggiungerà il diagridio poluerizzato con vna goccia di olio di amandole dolci, mesticandoui la canfora, e lo spodio preparato, e se ne formarà elettuaro col siroppo fatto col zuccharo, e sugo di rose purgato, come si è detto di sopra dell'elettuaro rosato di Mesue.

Trifera Persica.

REcipe succorum solatri, endiuię, apij, lupulorum depuratorum singul. lib. 1. quibus immitte prunorum damasc. pinguium num. 50. foliorum senę orien. vnc. 2. agarici vnc. 1. cuscutę vnc. ½ violarum, rosarum rubrarum, spicæ nardi an. drach. 3. mirobolanorum citrinarum, chebularum, indarum confricatarum oleo amigdalarum dulcium, an. drach. 2. bulliant lento igne, donec lib. 2. tantum superstit, quibus iniice epitims, drach. 40. mirobolani vero oleo amigdalarum dulcium immersi bulliant vnico feruore, deinde ab igne deponantur, & colentur in conuenienti portione iuris percolati dissolue, sacchari violati, lib. 1. pulpę cassiæ vnc. 4. tamarindorum vnc. 3. manna electæ vnc. 1. & ½ percolentur, vt rite purgata sint, in reliqua portione iuris colati dissol-

solue, sacchari albi, lib.3. aceti lib. 1. coquantur simul ad mellis crassitudinem, postremo adde paulatim hæc subtiliter contrita, rhabarbari electi unc.2. anisi drach.4. myrobolanorum citrinorum, chebuli indarum, belliricarum, emblicarum an.unc.½ sem. fumariæ, trochiscorum diarhodon, macis, mastiches, santali citrini, cubebæ, spodij, sem. quatuor maiorum frigidorum singul. drach.2. & semis, spicæ nardi drach.2.

Conficiatur electuarium, vt artis est.

nel restante della colatura, zucchero bianco lib.3. aceto lib.1. e si cuochino insieme, fin che diuenti spesso come mele, vltimamente si mettino, & aggionghino à poco à poco le cose sequenti ridotte in poluere, cioè rheobarbaro fino onc.2. anisi dram. 4. mirabolani citrini, cheboli, indi, bellerici, & emblici di ciascheduno onc.½ seme di fumoterra, trochis, diarodon, mace, mastice, sandali citrini, cubebe spodio, le quattro semente frigide maggiori, di ciascheduno dram.2. e ½ spico nardo dram.2.e se ne faccia elettuaro.

A far la Trifera Persica.

PIglia sugo di solatro, sugo d'endiuia, sugo d'appio, & sugo di lupoli, ciascheduno depurato, e di ciascheduno lib. 1. e metteteci dentro prune damascine grasse num 50. foglie di sena orientale onc.2.agarico onc. 1.cuscuta onc ½ viole, rose rosse, spico nardo, di ciascheduno dram.3. mirobolani citrini, cheboli, & indi leniti con oglio di mandole dolci, di ciascheduno dram.2. e si faccino bollire à fuoco lento, fin che siano ridotti à due libre solamente, alle quali vi s'aggiunga epithimo dram.40 mà li mirabolani messi dentro l'oglio di mandole dolci si faccino bollire vn bollore, e poi si leuino dal fuoco, e si colino, e si dissoluino in conueniente quantità di sugo colato le cose seguenti, cioè, zucchero violato lib.1. poluere di cassia onc. 4. tamarindi onc.3. manna eletta onc.1. e ½ si colino in modo che siano purgate bene, e poi dissolui

Quando si vorrà fare la sudetta trifera, si pigliarà succo di solatro, di endiuia, di appio, e di lupoli, cauati di fresco. e depurati con diligenza, e per far questo, non hauerà paro nel mese di Maggio, per esser tempo più proprio. Poi si pigliarà la polpa delle prune damascine tritata minutamente, e si farà bollire vn poco à fuoco lento con li sudetti succhi, e li si aggiungerà la cuscuta, e l'agarico disfatti con la grattarola, poi si metterà lo spico nardo tagliato minutamente, con le foglie di sena, e farli dare vn'altro bullore, e poi metterui l'epittimo triturato, le rose rosse fresche, le viole secche, e li mirobolani tritati grossamente, e leniti con olio di mandole dolci, e dopo datoli vn'altro bullore, si leuarà dal fuoco, e si metterà in vn vaso di terra vitriato, che sia ben chiuso, e lasciarlo stare in infusione per spatio di dodici hore, e poi metterlo al fuoco, quanto che si scalda, e poi farne vna forte espressione, il zucchero violato, cioè la conserua, si pestarà in mortaio di pietra, e si mescolarà con la polpa di cassia, & di tamarindi passati per setaccio, & anco con la manna disfatta con vn poco del sudetto decotto. Si pigliarà poi il zucchero, e si ridurrà in forma di

siroppo con vna libra di aceto, e col rimanente del decotto aggiontoui a puoco a poco. E con il detto siroppo, conserua di viole, cassia, tamarindi, e manna detti di sopra, si metteranno a fuoco lento, con andar maneggiando continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, e sia ridotto a spessitudine di mele, e poi si leuarà dal fuoco, e raffreddato che sarà, li si aggiungerà il reobarbaro con gli altri ingredienti ben poluerizzati, e poi li si darà forma di elettuaro.

Diacarthamum.

Recipe carnium cydoniorum, vnc. 1. turpbeti electi drach. 6. specierum diatragacanthi frigidi, medullæ sem. carchami an. vnc. semis, scammonij præparati drach. 3. zingiberis albi; mannæ electæ an. drach. 2. mellis rosati colati vnc. 1. sacchari albissimi. Quantum satis est. Confice electuarium, vt decet.

A far'il Diacartamo.

Piglia polpa di cotogni onc. 1. turbit fini dram. 6. spetie di diadraganti frigidi, e polpa di seme di carcamo, di ciascheduno onc. ½ scamonea preparata dram. 3. zenzero bianco, manna eletta di ciascheduno dram. 2. mel rosato colato vnc. 1. zuccharo bianco, quanto basta per fare lettuaro.

Si pigliarà la sudetta polpa di cotogni, e si farà cuocere con diece oncie di zuccharo chiarificato, e dopo che sarà ridotto a buona cottura, si deue separare dal zuccharo, e poi pestarla nel mortaio di pietra, insieme con manna, e dopo si mescolarà col detto siroppo, e mele rosato aggiungendoui il rimanente ridotto in poluere, e se ne formarà elettuaro.

Diaturphethi cum Rhabarbaro Montagnanæ.

Recipe rhabarbari electi drach. 10. turpethi optimi, hermodactilorum, an. vnc. 1. diacbridij vnc. semis, santalorum alborum, rubrorum, violarum, zingiberis, an. drach. 1. & semis, masticbes, anisi, cinnamomi, croci, an. drach. semis, sacchari albissimi, quantum sufficit. Confice electuarium.

A far'il Diaturbit con Rheobarbaro del Montagnano.

Piglia rheobarbaro eletto dr. 10. turbit perfetto, ermodattili, di ciascheduno onc. 1. diagridio onc. ½ sandali bianchi, rossi, viole, zenzero di ciascheduno dram. 1. e ½ mastice, aniso, cinnamomo, zaffarano di ciascheduno dram. ½ zuccharo bianco à bastanza, se ne faccia elettuaro.

Nel voler far il sudetto composto, si pigliarà venti oncie di zuccharo chiarificato, & ridotto a buona forma di cottura, gli si aggiungerà li sudetti ingredienti poluerizzati graduatamente.

Diaturpethi Mesues, quod maius vocatur.

Recipe turpethi optimi vnc. 1. diacbridij, zingiberis, an. drach. 4. cinnamomi, cariophyllorum, an. drach. 2. galangæ, piperis longi, macis, an. drach. 1. sacchari albissimi, quod satis est. Confice electuarium.

A far

A far'il Diaturbit di Mesue chiamato il maggiore.

PIglia turbit fino onc.1. diagridio, zenzero, di ciascheduno dram.4. cinnamomo, garofani, di ciascheduno dram.2. galanga, pepe longo, mace di ciascheduno dram. 1. zuccharo bianco, quanto basti, e se ne faccia elettuaro.

Quando si vorrà comporre il sudetto diaturbit, si pigliarà onc. 14. di zuccharo chiarificato, e cotto, e se ne formarà elettuaro secondo l'arte.

Diaturpethi minus Zezaris.

R*Ecipe turpethi optimi drach. 10. zingiberis drach.5. mastiches drach.3. sacchari, quod satis est. Fiat electuarium.*

A far'il Diaturbit minore di Zezaro.

PIglia turbit fino dram.10. zenzero dram.5. mastice dram 3. zuccharo, che basti, e se ne faccia elettuaro

Si pigliarà il turbit, & il zenzero, e si tagliaranno minutamente con il coltello, e poi ridurli in sottilissima poluere, mescolandoci il mastice poluerizzato separatamente. Poi con noue oncie di zuccharo se ne formi elettuaro.

Hiera composita, qua in Clysteribus vtimur.

R*Ecipe cinnamomi, spicæ nardi indiæ, croci, schœnanti, asari, xylobalsami, vel xyloaloes, carpobalsami, vel cubebarum, cassiæ ligneæ, violarum, absinthij, epithymi, agarici, rosarum, turpethi, colocynthidis, mastiches singul.scrup.2. aloes non lotę, ad pondus omnium.*

Fiat puluis, & cum melle despumato, triplo. Conficiatur electuarium, vt ars iubet.

A far la Hiera composta, che s'vsa nelli Seruitiali.

PIglia cinnamomo, spica nardi d'india, zaffarano, schenanthe, asaro, legno di balsamo, ò legno d'aloè, carpobalsamo, ouero le cubebe, cassia in legno, viole, assentio, epithimo, agarico, rose, turbit, coloquintida, mastice, di ciascheduno scrop.2. aloè non lauato. Al peso di tutti li sopradetti ingredienti se ne faccia poluere, e con tre doppij di mele spumato si faccia elettuaro.

Si pigliarà l'aloè epatico poluerizzato separatamente. Et la polpa della coloquintida, che sia bianca, triturarla minutamente, lenirla con olio rosato, & poi si comincíarà a triturare, con aggiungerui di mano in mano gli altri ingredienti, secondo la regola, & col mele spumato freddo se ne formarà elettuaro.

Hiera Logadij.

R*Ecipe pulpæ colocynthidis, polipodij, an. drach.2. euphorbij, polij, cocognidij, an.drach.1. & semis, & gr.6. absinthij, myrrhæ, an.drach.1. & gr.12. centauræ minoris, agarici, ammoniaci, folij seu spicę celticæ, spicæ nardi, scyllę assę, diacridij, an.drach.1. aloes, summitatum thymi, cassię lignęę, camedryos, bdellij, prasij, an.scrup.1. & gr.14. cinnamomi, oppoponacis, castorei, aristolochię longę,*

longæ, trium piperum, croci, petroſellini macedonici, ſagapeni, an. drach.ſem. helleborij vtriuſque an. gr.6. cum melle deſpumato triplo.

Confice Electuarium, vt decet.

A far la Hiera di Logadio.

Piglia polpa di coloquintida, polipodio di ciaſcheduno dram.2. euforbio, polio, cocognidio, di ciaſcheduna dram.1.e ½ & gr.6. aſſenſio, mirra, di ciaſcheduna dram.1.e gr.12. centaurea minore, agarico, armoniaco, folio, ouero ſpico celtico, ſpico nardo, ſcilla aſſa, diagridio, di ciaſcheduno dram.1.aloè, cime di thimo, caſſia in legno, chamedrio, bdellio, praſſio, di ciaſcheduno ſcrop.1.e gr.14 cinnamomo, opoponaco, caſtoreo, ariſtologia longa, le tre ſorti di pepe, zaffarano, petroſello macedonico, ſagapeno, di ciaſcheduno dr.½ elebboro bianco, e nero, di ciaſcheduno gr.6. con tre d oppij di mele ſpumato, ſe ne facci a elettuaro.

La coloquintida ſi correggerà con l'olio roſato, come ſi è detto nella hiera compoſta, per il cocco gnidio ſi pigliarà il ſeme della camelea, la ſcilla ſi coprirà di paſta, & ſi cuocerà ſotto la bragia, le gomme ſi diſſolueranno col vino, & mentre il mele ſarà colato, & caldo, vi ſi meſcolarà la ſcilla cotta, & peſtata ſottilmente in mortaio di pietra, poi le gomme, & in fine le ſpetie col darli corpo di elettuaro.

Hiera Diacolocynthidos.

Recipe colocynthidis drach.20. ſtæchadis, agarici, chamedryos an.drach.10. ſagapeni, opoponacis, an. drach.8. caſſiæ ligneæ drach.7. petroſellini, ariſtolochiæ rotundæ, piperis albi, ſingul. drach.5. cinnamomi, croci, ſpicæ nardi, myrrhæ, polij ſingul.drach.4.

Myrrham prius in vino maceratam, & cætera ad leuorem contrita mellis deſpumati idonea quantitate excipito, & conficito electuarium, vt artis eſt.

A far la Hiera Diacoloquintida.

Piglia coloquintida dram.20. ſticados, agarico, camedri, di ciaſcheduno dram.10. ſagapeno, opoponaco di ciaſcheduno dram.8. caſſia in legno dr.7. petroſellino, ariſtolochia tonda, pepe bianco, di ciaſcheduno dr.5. cinnamomo, zaffarano, ſpico nardo, mirra, polio, di ciaſcheduno dram. 4. la mirra deue prima ſtare à mollo nel vino, l'altre coſe peſte bene con giuſta quantità di mele ſpumato s'vniſchino, & ſe ne faccia elettuaro.

Tutte le gomme ſi diſſolueranno col vino, la coloquintida ſia preparata, come ſi è detto nella Hiera compoſta, & con quattro libre, & oncie otto di mele ſpumato ſe ne formarà elettuaro.

Hiera Archigenis.

Recipe medullæ colocynthidis, chamedryos, agarici, ſtæchadis, ſingul.drach.10. opoponacis, ſagapeni, petroſellini, ariſtolochiæ rotundæ, piperis albi, ſingul. drach.5. cinnamomi, ſpicæ nardi, myrrhæ, polij, an.drach.4.

Arida ſimul tundenda, & incernenda, opopanax, ſagapenum, & myrrha, contuſa in mulſa per noctem maceranda, deinde leuiganda ſicca his admiſcenda, omnia melle opti-

optimo excipienda, & iuxta precepta artis electuarium conficitur.

A far la Hiera d'Archigine.

PIglia medolla di coloquintida, chamedri, agarico, stecando, di ciascheduno dram. 10. opoponaco, sagapeno, petrosello, aristologia tonda, pepe bianco, di ciascheduno dram. 5. cinnamomo, spico nardo, mirra, polio, di ciascheduno dram. 4.

Le cose secche si deuono pestare insieme, e passar per setaccio, l'opoponaco, sagapeno, e mirra acciaccate si deuono mettere per vna notte à mollo in acqua melata, poi mescolarle con le secche, & vnirle insieme con mele buono, & farne elettuaro secondo l'arte.

L'istessa regola, che si è osseruata nel formare, e dar corpo all'altre hiere, si osseruarà in questa, mà in questa particolare vi si porra quarantatre oncie di mele.

Hiera Pachij.

R*Ecipe stechadis, marrubij, chamedryos, agarici, colocynthidis, singul. drach. 10. opoponacis, sagapeni, sem. petrosellini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi, singul. drach. 5. cinnamomi, spicæ nardi, mirrhæ, polij, croci, an. vnc.* $\frac{1}{2}$.

Sagapenum, & opoponax in mortario terantur adiecto melle tenuissimo, cætera arida tusa, & cribrata, melle despumato ad comprehendendum sufficienti excipiantur, & electuarium conficiatur omnibus ritè commixtis.

A far la Hiera di Pachio.

PIglia sticcado, marrubio, camedrios, agarico, coloquintida, de ciascheduno dram. 10. opoponaco, sagapeno, seme di petrosello, aristologia tonda, pepe bianco, di ciascheduno dram. 5. cinnamomo, spico nardo, polio, zaffarano, di ciascheduno dram. 4. Il sagapeno, e l'opoponaco si pestino nel mortaro, messoui dentro il mele liquido, l'altre cose secche, & criuellate s'vnischino con sofficiente quantità di mele spumato per vnirle, e quando ogni cosa sarà ben mesticata, se ne faccia elettuaro.

L'istesso modo, che si è tenuto in formare le altre hiere, si osseruarà in questa, & particolarmente vi si porrà oncie cinquanta di mele.

Species Hieræ Picræ simplicis descriptione Galeni.

R*Ecipe aloes, drach. 90. xilobalsami, vel xylo aloes, cinnamomi, asari, spicæ nardi, mastiches, singul. drach. 6. croci drach. 5. pulueri-zentur omnia subtilissime, quod si electuarium conficere volueris, adde mellis despumati, quod satis est & confice, vt decet, si vero Hieram cum agarico parare volueris, recipe prædicti pulueris absque aloè, agarici trocischati an. vnc. semis aloes non lotæ vnc. 1. mellis despumati vnc. 6.*

Confice electuarium, vt artis est.

A far spetie di Hiera picra semplice descritta da Galeno.

PIglia aloè dram. 90. legno di balsamo, ouero legno aloè, cinnamomo, asaro, spico nardo, mastice di ciascheduno dram. 6. zaffarano dram. 5. si faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, & se ne volete far elet-

lettuaro, aggiongete tanto mele spumato, che basti, & fatelo, come conuiene.

A tutta la quantità delle spetie si metterà quattro libre, & vn'oncia di mele spumato freddo.

Et mentre si vorrà fare la hiera con agarico si pigliarà la sudetta poluere senza l'aloè, & le si aggiungerà agarico trocisca to oncia mezza, aloè non lauato oncia vna, mele spumato oncie sei, & se ne farà elettuaro secondo l'arte.

Spicæ Hieræ Picræ Rasis.

R*Ecipe aloes succotrinæ, vnc.2. rosarum rubrarum, spicæ nardi, mastiches, xylobalsami, seu xyloaloes, carpobalsami, seu cubebarum, cinnamomi, cassiæ ligneæ, asari, singul. drach.1. misce.*

Fiat puluis subtilissimus.

A far le spetie d'Hiera Picra di Rasis.

PIglia aloè succotrino onc.2. rose rosse, spico nardo, mastice, legno di balsamo, ouero cubebe, cinnamomo, cassia in legno, asaro di ciascheduno dram.1. si mescoli, & se ne faccia poluere sottilissima.

In vece del cinnamomo si metterà due dramme di ottima cannella, per la cassia in legno si porrà vna dramma di cannella, & del tutto se ne farà poluere graduatamente.

ECLEGMATA, SIVE LOCH.

Eclegma, siue Loch è Farfara simplex.

R*Ecipe radicum tussilaginis, siue farfaræ, vnc.6. bene purgata coquantur perfecte in aqua clara iusta quantitate, optimè contundantur in mortario lapideo, & cribro setaceo transmittantur, postea vt artis est, fiat syrupus, ex vnc.10. & 8. sacchari, & supradicti decocti lib.2 Qui conijciatur supra radices, vt dictum est paratas, quibus adde pulpæ passularum dulcium vnc.2. pineorum nucleorum mundatorum contusorum, vnc.1. & semis, misce, & ex arte fiat loch.*

Conficitur etiam in forma solida, sine pineis nucleis, & passulis.

Compositum autem sic paratur.

Recipe succi glycirhizæ non vsti scrup.4. pulueris caryophillorum, cinnamomi, croci, macis, an. scrup. 1. misce, & addantur eclegmati simplici nuper descripto.

ECLEMI, OVERO LOCH.

A far'Eclema, ouero Loch di Far*fara semplice.*

PIglia radiche di tussilagine, ò farfara onc.6. & essendo ben purgate si cuochino perfettamente in giusta quantità d'acqua chiara, & si pestino bene nel mortaro di pietra, e poi si passino per setaccio, e poi si faccia siroppo secondo l'arte con onc.18. di zucchero, & due lib. del detto decotto, il quale dopoi si metta sopra queste radiche preparate com'è detto, alle quali s'aggiongeranno polpe di passule dolci onc.2. pignoli mondati, e pesti onc. 1.e $\frac{1}{2}$ mescola ogni cosa, e secondo l'arte se ne faccia loch.

Si fà ancora in tauola senza pignoli, e passule.

Il composito si fà così.

Piglia sugo di liquiritia non bruciato scrop.4. poluere di garofani, cinnamomo, zaffarano, mace, di ciascheduno scrop. 1. mescola ogni cosa, s'aggionga à l'eclegmate semplice poco fà di sopra descritto.

Si pigliarà nella fine dell'Autunno le sudette radiche, che sieno bianche, tenere, & non lignose, si tagliaranno minutamente, e si farà bollire in vn vaso di terra con sei libre di acqua, acciò non diuentino negre, in vece delle passule si pigliarà il zibibo ben conditionato, & particolarmente li pignoli, che sieno freschi, acciochè il sudetto composito non diuenti rancido.

Eclegma, siue Loch è Papauere.

R*Ecipe penidiorum alborum, vnc. 4. sem. papaueris albi, drach. 25. amygdalarum dulcium mundatarum, pineorum nucleorum purgatorum, gummi arabici, tragacanthæ, succi glycirbizæ, an. drach. 10. seminum cydoniorum, lactucæ, portulacæ, an. drach. 4. amyli drach. 3. croci, drach. 1. syrupi è papauere infra infrascripti, quantum satis fuerit ad eclegma conficiendum, primo fiat syrupus hoc modo. Recipe capitum papauerum alborum, & nigrorum cum proprijs seminibus an. lib. semis, florum violarum siccarum vnc. 1. & semis, vel si adhuc recentes sint, & passæ vnc. 2. sem. lattucæ, semi contusorum, vnc. 1. decoquantur in aque claræ, lib. 5. ad consumptionem medietatis, & colentur, colati, Recipe lib. 2. saccbari, penidiorum, an. lib. 1. Fiat syrupus. Tum gummi, & tragacantha in quadruplo præscripti colati macerentur, dum prorsus mollescant, deinde cribro setaceo transmittantur, amygdalæ pineæ, & sem. papauerum bene contusa immisceantur syrupo, penidijs, & succo glycirbizæ, & cum gummis emollitis, diu in mortario agitentur, & ducantur, demum adijciantur semina, & reliqua contrita, & setaceo cribro diligenter transmissa, redigantur in forma eclegmatis.*

A far'il Loch di Papaueri.

Piglia penniti bianchi onc. 4. semi di papaueri bianchi dr. 25. mandole dolci mondate, pignoli mondati, e purgati, gomma arabica, draganti, e sugo di liquiritia, di ciascheduno dram. 10. seme di cotogni, di lattuca, & di porcacchia, di ciascheduno dram. 4. amido dram. 3. zaffarano dram 1. siropo di papauere infrascritto tanto, che basti à far il loch.

Primieramente si faccia il siroppo così. Si pigli teste di papaueri bianchi, & neri con i loro semi, di ciascheduno lib. $\frac{1}{2}$ fiori di viole secche onc. 1. e $\frac{1}{2}$ ò vero se saranno fresche ancora, ò poco secche onc. 2. semi di lattuca alquanto acciaccati onc. 1. si cuochino in cinque libre d'acqua chiara, finche sia scemata la metà, e poi si colino, e della colatura ne pigliarete lib 2. zucchero, penniti, di ciascheduno lib. 1. e se ne faccia siroppo. All'hora le gomme, & draganto si mettino à mollificare, e poi si faccino passare per setaccio, le mandole, pignoli, e

feme di papaueri pesti bene si mescolino col siroppo, penniti, e succo di liquiritia, e si menino vn pezzo dentro il mortaro con le gomme mollificate, & vltimamente s'aggionghino i semi, & altre cose peste, e passate con diligenza per setaccio, e se ne faccia loch.

Nel decotto del siroppo, dopo che vi hauerà bollito li papaueri, si aggiungerà il seme di lattuca, & in fine della consumatione si leuarà dal fuoco, & vi si metterà le viole in infusione, mà li semi di cotogni, che vanno in sostanza si mondaranno prima della scorza, e poi pestarli insieme col seme di papauero, di lattuca, & di porcacchia, che vanno in sostanza, del resto si è detto di sopra, quanto fà bisogno.

Eclegma è Pini nucleis.

Recipe pulpæ dactylorum optimorum, drach 15. nucleorum pini mũdatorum, drach. 30. amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, auellanarum assatarum, capill. ven. glycirbizæ rasæ, gummi arabici, radicum iridis, succi glycirbizæ bene parati non vsti, tragacanthæ, an. drach. 4. amygdalarum amararum, drach. 3. butyri recentis, mellis passularum, sacchari albissimi, an. vnc. 4 mellis purissimi, quantum satis fuerit.

Gummi, & tragacantha diu macerentur in quadrupla quantitate aquæ capill. ven. donec prorsus mollescant, deinde cribro setaceo transmittantur, & lib. 2. mellis optimi misceantur ad lentum ignem, lignea radicula diu moueantur, postea ei inspergantur pulueres tenuissimi radicum iridis, capil. ven. glycirbizæ, sacchari, & amyli, & optime misceantur, & vniantur, demum vtrumque gummi mixtum melli passularum, in quo prius fuerit dissolutus succus glycirbizæ, vase ab igne deposito addatur, & diutius omnia agitentur, donec vniantur, addito butyro recenti, si statim eo vtendum sit, si verò diutius est seruandum, paretur absque butyro, ne rancorem contrahat. Mel passularum fit ex partibus duabus decocti passularum redacti coquendo ad consistentiam sapæ, & parte vna optimi mellis simul lento igne decoctis, donec optimè vniantur.

A far'il Loch di Pignoli.

Piglia polpa di dattoli ottimi dram. 35. pignoli mondati dr. 30. mandole dolci mondate, amido, nocchie arrostite, capel venere, liquiritia rasa, gomma arabica, radiche d'iride, sugo di liquiritia ben preparato non bruciato, e draganti di ciascheduno dram. 4. mandole amare dram. 3. butiro fresco, mele di passule, zuccharo bianco di ciascheduno onc. 4. mele puro, quanto basti. La gomma, & il dragante si mettino à mollo vn pezzo in quattro doppij d'acqua di capel venere, fin che siano bene mollificate, dopoi si faccino passare per setaccio, & si mescolino con due lib. di mele ottimo à fuoco lento, & menino vn pezzo con vn menatore, poi si mettino dentro le polueri sottilissime delle radiche d'iride, capel venere, liquiritia, zuccharo, & amido, & si mescolino, & vnischino benissimo, vltimamente s'aggionga l'vn, e l'altra gomma mescolata col mele delle pas-

passule, nel quale sia stato prima infuso il sugo di liquiritia, hauendo però leuato il vaso dal fuoco, & ogni cosa si meni sempre, sin che s'vnisca, aggiungendoci butiro fresco, se lo volete adoprar subito fatto, mà se lo volete serbare, si prepari senza butiro, acciò non diuenti rancido. Il mele di passule si fà con due parti di decotto di passule ridotto cocendo à modo di mosto cotto, & vna parte di mele ottimo insieme messi à cuocere a fuoco lento, sin che s'vnischino benissimo

Per le nocchie arrostite s'intenderà le torrefatte, le quali si pestano insieme con le mandole in mortaio di pietra. La polpa di dattoli si pestarà separatamente nel mortaio di pietra, & gli altri ingredienti, dopo che saranno passati per sottilissimo setaccio, se ne formarà mistura, detta loch.

Loch è pulmone Vulpis.

Recipe pulmonis vulpis exsiccati, capillorum ven. seminum anisorum, fœniculi, succi glycirbizæ an. partes æquales.

Confice ex iusta quantitate sacchari prius cocti in aqua.

A far'il Loch di polmone di Volpe.

Piglia il polmone di volpe secco, capel venere, seme d'anisi, seme di finocchio, sugo di liquiritia, di ciascheduno vgualmente, & fanne loch in conueniente quantità di zuccharo chiarito, e cotto con acqua.

Il polmone di volpe si tritarà minutamente, & si metterà sopra vn foglio di carta, & si ponerà à seccare nella stufa, fin che sia secco in modo, che si possa poluerizzare, il seme di finocchio, si pigliarà il saluatico.

Eclegma, seu Loch sanum.

Recipe zyzbypha, seu iniubas, myxarias, quæ & sebesten, an. num. 30. dactylorum pinguium, caricarum pinguium, passularum purgatarum, an. unc. 2. capil. ven. manip. 1. fœni græci drach. 5. cinnamomi, glycirbizæ, hyssopi siccæ, calaminthæ, iridis, sem. anisi, fœniculi, lini, an. drach. 4. coquantur omnia, vt artis est in aqua claræ, lib. 4. dum lib. dimidia tantum supersit percolatum ius, & expressum coquatur cum penidiorum alborum lib. 2. ad mellis crassitiem, tum adijce, quæ sequuntur prius optimè contusæ. Pinearum purgatarum drach. 5. amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, glycirbizæ mundæ, gummi arabici, tragacanthæ, an. drach. 3. iridis, drach. 2.

Misceantur simul omnia, & tamdiu agitentur, donec medicamentum albescat. Tragacantha tamen, & gummi arabici parentur prius eo modo, quo dictum est in loch è pini nucleis.

A far'il Loch sano.

Piglia gensole, sebesten, di ciascheduno nu. 30. dattoli grassi, fichi secchi grassi, passule purgate, di ciascheduno onc. 2. capel venere manip. 1. fieno greco dram. 5. cinnamomo, liquiritia, isopo secco, calamento, iride, seme d'anisi, di finocchio, e di lino, di ciascheduno dram. 4. si cuochino in lib. 4. d'acqua chiara à consumatione della metà, e poi cola la colatura ben spremuta si metta al fuoco con lib.

2. di

2. di penniti bianchi, e farla cuocere à bastanza, poi aggiongasi le sottoscritte cose ben peste, cioè pignoli mondi dram.5. mandole dolci mondate, amido, liquiritia mondata, gomma arabica, draganti, di ciascheduno dram.3. iride dram. 2. si mescoli ogni cosa insieme, & tanto si deue stancheggiare, fin che diuenti bianco, il dragante, & la gomma arabica si deuono preparare nel modo, che s'è detto nel loch di pignoli.

Per breuità dirò solo la graduatione del decotto, onde à farlo, si faccia bollire nell'acqua prima il fien greco, il seme di lino, & le radiche d'iride, poi li sebesten diuisi dall'ossa, & tagliati minutamente, poi le giuggiole, l'vua passa, ouero il zibibo purgato dalli granelli, li fichi, & li dattoli tagliati minutamente, & in fine il cinnamomo, cioè il doppio peso di cannella suppestata in luogo suo, mà il capel venere, per esser fresco non gli conuiene il bollire, mà vna buona infusione, & dopo che sarà colato con forte espressione, si essequirà, quanto dice di sopra nella ricetta.

Eclegma è succo Caulium.

Recipe succi caulium, lib.5. decoque lento igne, interea iugiter expumando, donec lib.tantum due supersint, quibus adde Mellis, sapæ, an.lib.1.

Percoque ad iustam crassitudinem.

A far'il Loch di sugo di Cauoli.

Pigli sugo di cauoli lib.5.e fatelo bollire à fuoco lento, spumandolo spesso, fin che siano restati à lib.2. alli quali aggiongasi mele, e mosto cotto, di ciascheduno lib.1. e fà di nuouo cuocere à giusta misura.

Nel voler comporre il sudetto loch, si farà elettione di quella sorte di cauoli, che si chiama volgarmente cauoli verdi, li quali hanno le foglie crespe.

Eclegma è Scylla simpl.

Recipe succi scyllæ, mellis despumat. an.part.æquales. Decoque in eclegmatis consistentiam, succus scyllæ extrahatur, vel vt docet Galenus in consilio pro puero epileptico, exposita soli scylla cruda diebus canicularibus in vase intus melle oblito, & bene obturato diebus quadraginta. Vel decocta scylla in pasta frumentacea, & ea sicca lente statim contusa in lapideo mortario pistillo ligneo, & illico expressa per rarum linteum.

A far'il Loch di Scilla semplice.

Piglia sugo di scilla, e mele spumato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e fà cuocere à modo di loch, si caua il sugo di scilla secondo Galeno nel consiglio, che fà per vn putto epilepetico, messa la scilla verde al Sole ne i giorni caniculari dentro vn vaso onto di mele, e ben' atturato per quaranta giorni, ouero la scilla cotta dentro la pasta di farina di formento, e quella fatta seccare lentamenre, & subito pestata nel mortaro di pietra col pestone di legno, poi spremuta per la stamigna.

La scilla si coprirà di pasta, & dopo che sarà arrostita, si pestarà nel mortaio di pietra, & poi si vnira col mele sopra il fuoco, fin che sia risoluta qualche parte della sua humidità, e poi che sarà leuata dal fuoco, & raffereddata, li si aggiungerà gli altri ingredienti sottilmente poluerizzati.

Eclegma è Scylla comp.

Recipe scillæ assatæ in pasta frumentacea drach. 3. pulueris iridis drach 2. hyssopi, marrubij, an. drach. 1. croci, myrrhæ, an. drach. semis.

Confice cum melle iustæ quantitatis, sit autem vnciarum duarum cum dimidia, mel sit iam despumatum, sed non dilutum.

A far'il Loch di Scilla composto.

Piglia scilla arrostita nella pasta di formento dr. 3 isopo, marubio, di ciascheduno dram. 1. zaffarano, mirra di ciascheduno dr. ½ E fanne loch con sufficiente quantità di mele, cioè onc. 2 è ½ & che sia spumato senz'acqua.

La scilla dopò che sarà arrostita con esser prima coperta di pasta, si pestarà nel mortaio di pietra, & poi si mescolarà col mele sopra al fuoco, fin tanto che sia suaporata alquanto della sua humidità, e poi si leuarà dal fuoco, & raffreddata che sarà, vi si aggiungerà gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Diacodion simp. Mes. ex intentione Gal.

Recipe capitum papauer. albi cum magnitudine, cum maturitate, & siccitate mediocria, num. 30. aquæ pluuiæ sextaria tria, quæ continent vnc. lx. macerentur in ea biduo, si vero fuerint sicciora diutius, sin recentiora horis tantum vigintiquatuor, deinde coquantur ad integram cocturam, & colentur mox.

Recipe prædictæ decoctionis colatæ, lib. 3. mellis, lib. 1. & semis, vel sapæ lib. 1. & semis, vel vtriusque an. vnc. 9.

Bulliant ad prunas, donec perfectè sint cocta, & sic habebis diacodion simplex ex melle, vel sapa, vel vtroque, si vero paretur ex capitibus papaueris nigri, erit efficacius.

A far'il Diacodion semplice di Mesuè secondo Galeno.

Piglia capi di papaueri bianchi di mediocre grandezza, maturità, e siccità num. 30. Acqua pioiuana onc. 60. si mettino in infusione per doi giorni, & più ancora se saranno secchi assai, & se saranno freschi per ventiquattro hore solamente, poi si cuochino à giusta cottura, & si colino, della qual colatura pigliate lib. 3. mele lib. 1. e ½ ouero di ciascheduno onc. 9. & fà bollire in sù la bragia, fin che sia cotta perfettamente, & così haurai diacodion semplice di mele, ò mosto cotto, ò dell'vn, e l'altro, mà so si preparará con i capi de papaueri negri, hauerà maggior virtù.

Nel colar'il detto decotto, se gli farà forte espressione, & nel cuocerlo tengasi l'istesso modo del loch di scilla.

Diacodion compos.

Recipe prædictæ decoctionis, lib. 1. mellis lib. mediam, vel sapæ, lib. med. vel vtriusque an. vnc. 3. vt supra. Acaciæ rubræ, vel eius succedanei, idest succi foliorum sumachi, balaustiorum, croci, hypocistidis, mirrhæ, an. drach. 1. trochiscorum, ramich. drach. 4.

Decoque, vt supra, & confice eclegma.

A far'

A far'il Diacodion composto.

PIglia della predetta decottione lib. 1. mele lib. ½ ouero mosto cotto lib. ½ ouero dell'vn, & dell'altro, di ciascheduno onc 3. acacia rossa, ouero quello che si piglia in suo cambio, cioè sugo di foglia di sumacco coudensato, balausti, zaffarano, ipocistide, mirra di ciascheduno dram. 1. trochisci di ramich. dram. 4. fà cuocere come di sopra, e fanne loch.

Il decotto si farà col mele, ouero col mosto cotto detto da molti sapa, & ridotto, che sarà à spessitudine di mele, si mescolarà con tutti gl'ingredienti poluerizzati.

Diacodion simpl. in forma solida.

REcipe sacchari albissimi lib. 1. penidiorum alborum, unc. 6. decocti capitum papaueris albi, & nigri numero parium, parati vt nuper dictum est, quantum satis esse videtur, ad penidia, & saccharum dissoluendum.

Coquantur ad iustam crassitiem, deinde simul agitata formentur in orbiculos, siue rotulis iustæ magnitudinis.

A far'il Diacodion semplice in forma soda.

PIglia zuccharo bianco lib. 1. penniti bianchi onc 6 decotto di capi di papaueri bianchi, e neri di pari numero, preparato come s'è detto di sopra, tanto che basti à dissoluere il sugo, & li penniti si faccino cuocere conueniente-mente mescolando, se ne formino pezzetti tondi di giusta grandezza

Il decotto si farà bollire alla consumatione della metà, & alcuna volta col solo zucchero se ne formarà rotole, acciò sia manco viscoso, ma però si farà col consiglio de'Signori Medici.

Diaireos cum Melle.

REcipe iridis unc. 1. glycirhizæ, hyssopi, pulegij, an. drach. 6. pulpæ passularum, caricarum pinguium, dactilorum, an. drach. 4. amygdalarum dulcium cortice purgatarum, cinnamomi, zingiberis, nucleorum pineorum, piperis, tragacanthæ, an. drach. 3. styracis rubri, seu calamitæ, drach. 2. & semis. Mellis, quantum satis fuerit. Confice eclegma.

A far'il Diareos col Mele.

PIglia iride onc. 1. liquiritia, isopo, pollegio di ciascheduno dram. 6. polpa di passule, di fichi grassi, di dattoli, di ciascheduno dram. 4. mandole dolci mondate, cinnamomo, zenzero, pignoli, pepe, draganti, di ciascheduno dram. 3. storace rossa, ouero calamita dram. 2. e ½ mele quanto basta, & fanne loch.

La polpa de'dattoli si mondarà dalla scorza di dentro, le mandole ambrosine, & li pignoli sieno purgati in cambio della passarina, si pigliarà il zibibo purgato dalli granelli, si pestarà ogni cosa, & si passarà per setaccio, & con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & con 22. oncie di mele spumato senza humidità, se ne formarà elettuaro.

Diamoron simpl.

REcipe succi mororum rubr. succi mororum domesticorum,

rum, an. lib. 1. & semis, mellis, sapæ, an. lib. 1.

Decoque simul omnia ad spissitudinem mellis.

A far'il Diamoron semplice.

PIglia sugo di more domestiche di ciascheduua lib. 1. e ½ mele, & mosto cotto di ciascheduna lib. 1. fà cuocere ogni cosa insieme à spessitudine di mele, & fanne loch.

Diamoron comp.

PAratur diamoron compositum, si simplici adijciantur alia, quæ efficacius, aut repellant, aut digerant, prout Medici fuerit consilium.

A far'il Diamoron composto.

IL diamoron composto si fà, quando al semplice s'aggionge qualche cosa, che con efficacia ò discaccia, ò concuoca, ò digerisca, come sarà giudicato dal Medico.

Si pigliarà le more ben mature, poi si frangerà bene con le mani dentro di vn vaso vitriato, & si lasciarà stare in cantina per spatio di vn giorno naturale, acciochè le dette more perdino la loro viscosità, & dopò che saranno colate, col detto succo se ne farà loch nel modo detto di sopra.

Rob Nucum, vel Diacaryon simpl.

REcipe succi corticum exteriorum nucum iuglandum diebus canicularibus expressi, lib. 4. mellis optimi, lib. 2.

Depuretur succus, vnica ebullitione, & cum melle decoquatur, donec deuenerit ad mellis consistentiam.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion semplice.

PIglia sugo di scorze di noce cauato ne i giorni caniculari lib. 4. mele buono lib. 2. si chiarifichi il sugo con vn bollore, e si cuoca col mele fin'à consistenza di mele.

Rob Nucum, vel Diacaryon comp.

FIt quandoque idem medicamentum compositum, vbi simplici alia adijciantur, quæ Medicus opportuna duxerit, sicut dictum est in diamoron comp.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion composto.

SI fà qualche volta vn medesimo medicamento composto, quando s'aggiongono al semplice altre cose, ch'il Medico hauerà stimato a proposito, com'è detto nel diamoron composto.

Si pigliarà il succo cauato dalla polpa delle noci fresche con osseruanza di pestarle nel mortaio di pietra, poi si darà vn bollore al detto succo, & si colarà per sacchetto, e dopo colato se ne pigli quattro libre, & vi si aggiunga il mele, & si riduca à debita cottura.

Diapenidion cum speciebus.

REcipe amigdalarum dulcium mundatarum, nucleorum pini, sem. papaueris albi, an. scrup. 9. amili, cariophyllorum, cinnamomi, zingiberis, gummi arabici, seminum citruli, cucummeris, cucurbitæ, melonum, succi glycirbizæ, tragacanthæ, an. drach. 1. & semis, penidiarum albarum, drach. 16. sem.

cam-

camphoræ, gran.6. syrupi violarum infrascripti, quantum satis fuerit.

Ex seminibus papaueri optimè contritis extrahatur lac, seu emulsio in aqua violarum, & ex hoc lacte dissoluantur amigdalę, pineæ, & quatuor semina bene contusa, quæ omnia addantur syrupo violarum infrascripto iam cocto, simul coquantur, interea rudicula agitata in iuxtam consistentiam, deinde addantur pulueres, postremo gummi, & tragacantha emollita vt supra, & redigantur ad formam eclegmatis.

A far'il Diapenidion con le spetie.

Piglia mandole dolci mondate, pignoli, seme di papauero bianco, di ciascheduno scrop. 9. amido, garofani, cinnamomo, zenzero, gomma arabica, seme di citroli, di cocommeri, di cocuzza, e di meloni, sugo di liquiritia, draganti, di ciascheduno dram.1. e ½ penniti bianchi dram.16. e ½ canfora gr. 6. siroppo violato infrascritto quanto basti, si caui il latte dal seme di papauero ben pesto con acqua di viole, & con questo latte si disoluino le mandole, pignoli, li quattro semi ben pesti, & tutte queste cose si mettino nell'infrascritto siroppo di viole già cotto, & si cuochino insieme mescolando il tutto spesso, sin'a giusta consistenza, poi s'aggionghino le poluere, & vltimamente la gomma arabica, & il dragante mollificato come di sopra, e si riduchino à forma di loch.

Syrupus Violarum sic conficitur.

Recipe florum violarum viridium vnc.3. vel violarum siccatum, vnc.1. aquæ clarę, lib.1.

Macerentur flores aliquot horis supra cineres calidos, deinde bulliant, donec puniceo colore inficiatur aqua, cui demum percolato adde lib.1. facchari optimi, & confice syrupum.

Il Siroppo di Viole si fà così.

Piglia fiori di viole verdi onc.3. ouero di viole secche onc.1. acqua chiara lib. 1. si mettino li fiori sopradetti in infusione per qualche hora sopra la cenere calda, dopoi si faccino bollire, sin che l'acqua diuenti di color violato, & finalmente colati s'aggionga alla colatura vna lib. di zucchero fino, & se ne faccia siroppo.

Diapenidion sine speciebus.

Fit tale diapenidion ex omnibus supradictis, & eodem modo paratur, demptis tantum tribus aromatibus cinnamomo, zingiberis, & caryophyllis.

Diapenidion senza spetie.

Il diapenidion senza spetie si fà con tutte le cose sudette, e si prepara nel medesimo modo, leuando solamente trè sorti di spetie, cioè, cinnamomo, zenzero, e garofani.

Li penniti, le mandole, li pignoli, & li semi communi si pestaranno sottilmente nel mortaio di pietra, gli altri ingredienti si ridurranno in sottilissima poluere.

re. La gomma arabica, & li draganti si metteranno à nutrire con il latte di seme di papaueri, poi con oncie sei di siroppo violato in buona forma di cottura. si mescolarà con le sudette gomme, & latte de' semi di papaueri, & anco con la sudetta pasta, & in fine la poluere.

Diatregacanthum calidum.

Recipe hyssopi, tragacanthæ, an. onc. 4. amygdalarum dulcium mundatarum, pinearum purgatarum, an. drach. 6. cinnamomi electi, seminum fœni græci, lini, an. drach. 4. zingiberis, glycirbizæ, an. drach. 2. sacchari albi quantum satis fuerit.

Misce, & ex arte redigantur ad formam eclegmatis.

A far'il Diadraganto calido.

Piglia isopo, draganto, di ciascheduno onc. 4. mandole dolci mondate, pignoli di ciascheduno dram. 6. cinnamomo eletto, semi di fieno greco, di lino, di ciascheduno dram. 4. zenzero, liquiritia monda, sugo di liquiritia, di ciaschedmno dram. 2. zuccharo bianco quanto basti, mestica ogni cosa insieme, che diuenti come loch.

Si pigliarà libre tre, & oncie sette di zucchoro, & si formarà il sudetto medicamento, con osseruanza di metterci la gomma nutrita con vn poco di acqua d'isopo.

Diatragacanthum frigidum.

Recipe penidiarum albarum, vnc. 3. tragacanthæ albæ vnc. 2. gummi arabici, drach. 10. amili, drach. 4. glycirbizæ mundatę, seminum citruli, cucummeris, cucurbitæ, melonum, an. drach. 2. camphoræ, scrup. semis, syrupi violarum parati, vt dictum est, in loch diapenidion, quantum satis fuerit.

Misce, & qua docuimus arte redigantur in formam eclegmatis.

A far'il Diadraganto frigido.

Piglia penniti bianchi onc. 3. draganti bianchi onc. 2. gomma arabica dram. 10. amido dram. 4. liquiritia mondata, semi di citroli, di cocommeri, di cucuzze, di meloni, di ciascheduno dram. 2. canfora scrop. $\frac{1}{2}$ siroppo di viole preparato, come s'è detto nel diapenidion, quanto basti, se mescoli, & secondo che habbiano insegnato di sopra, si reduca in forma di loch.

si pigliarà vna libra, & sei oncie di siroppo violato, fatto in buona forma di cottura, & scaldato che sarà, se ne formarà la sudetta compositione, & si pigliarà le sudette spetie, che sieno state riposte senza li quattro semi communi, per colpa dell'arrancidire, come hò auuertito più volte, ma quando si vorrà vsare le dette spetie, per ogni dramma, li si mescolarà diece grani delli quattro semi frigidi.

Diatragacanthum frigidum in tabellis, seu rotulis.

Supradicta omnia præter syrupum sumantur, tum fiat emulsio in aqua violarum ex quatuor seminibus dictis, in qua emulsione dissoluantur lib. 2. & $\frac{1}{2}$ sacchari optimi, coquantur simul ad cocturam manuschristi.

In fine addantur penidia, & reliqua in tenuissimam puluerem redacta, & fiat electuarium per tabellas.

A far

A far'il Diadraganto frigido in tauole, ouero rotole.

SI piglino tutte le cose sudette fuor che il siroppo, & all'hora si mettino in infusione in acqua di viole li sopradetti quattro semi, & si colino, & nella colatura si dissoluino lib.2. e ½ di zuccharo fino, & si cuochino insieme à forma di cottura di manuschristi, all'vltimo s'aggionghino i penniti, & le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia elettuaro in tauole.

Si pigliarà li quattro semi communi, & pestati che saranno, se ne cauerà cremore, col quale si disfarà il zuccharo, & in fine della cottura si deue stangheggiare, dopò si aggiongeranno le sperie incorporate con li penniti, & si farà rotole.

Diatragacanthum frigidum cum Bolo in tabellis.

F*It vt superius, addita bolo armena orientali pondere dimidij pulueris reliqui.*

A far'il Diadraganto frigido col Bolo in tauola.

SI fà come di sopra, aggiungendoui il bolo armenio orientale per la metà dell'altre cose. Del bolo armenio se gli n'è dato onc.2. e del resto al modo già detto si sono formate rotole.

RAGIONAMENTO de'Siroppi, Giuleppi, & Robbi.



Siroppi sono liquori potabili, & altro non vuol dir siroppo, che potione, i quali son stati trouati da Medici per preparare, concuocere, & liquefare gli humori peccanti del corpo humano, e se bene vi sono altri liquori chiamati giuleppi, e robbi, nondimeno stanno sotto le spetie de'sudetti siroppi, li quali hanno diuerse facoltà, chi per preparare la bile flaua, ouero colera (che dir vogliamo) com'è il siroppo d'agro di cedro, acetoso semplice, offizaccara, siroppo rosato semplice d'endiuia, di sugo d'acetosa, chi per preparar la pituita, ouero flemma com'il siroppo di doi, & di cinque radiche, bisantino, mele rosato, ossimele semplice, chi per la bile atra, ò melanconia, com'è il siroppo d'epittimio, di lupoli, di fumoterra, & altri, come anco per hauer risguardo al capo il siroppo di bettonica, di sticados, al torace, il siroppo violato di di liquiritia, al ventricolo, il siroppo di cicoria, alla milza il siroppo acetoso, & alle reni il siroppo di ibisco, & altri.

SYRVPI.

Oxymel simplex.

R*Ecipe mellis optimi part. 2. aquæ purissimæ part. 3. coquantur, & despumentur in vase fictili lento igne, deinde adijce aceti acerrimi part. 1.*

Bulliant simul ad syrupi crassitudinem.

SIROPPI.

A far l'Ossimel semplice.

PIglia mele buono parti 2. acqua chiara parti 3. se cuochino in vaso di terra à fuoco lento, & si leui la schiuma, poi s'aggionga aceto forte parte 1 & si mettino à bollire à spessitudine di siroppo.

Dopo che sarà chiarificato il mele con la sudetta quantità d'acqua, & ridotto quasi a cottura, si aggiungerà l'aceto con aspergerlo a poco a poco, & si farà bollire in fretta, acciò che non acquisti amarezza, mà che resti col suo grato sapore.

Oxy-

Oxymel compositum.

R*Ecipe radicum fœniculi, apij, graminis, asparagi, rusci mundatarum contusarum, & concisarum, an.vnc.2. seminum apij, anisi, fœniculi, an.vnc.1.*

Infundantur in aceti veteris lib. 10. & aquæ purissimæ lib.20. in vase fictili horis vigintiquatuor, deinde coquatur, donec tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde mellis part. dimidiam ad liquorem, qui superest, coquantur iterum ad iustam syrupi consistentiam.

A far l'Ossimel composto.

PIglia radiche di finocchio, d'appio, gramigna, d'asparici, & di brusci, mondate, acciaccate, e tagliate, di ciascheduna onc. 2. seme d'appio, e anisi, di finocchio, di ciascheduno onc.1. & si mettino in infusione in aceto vecchio lib. 10. d'acqua chiara lib.20. in vn vaso di terra per 24. hore, dopoi si cuocerà a consumatione del terzo, e dopoi si coli, & al a colatura aggiongasi tanto mele, che sia per la metà di detta colatura, & si cuoca a forma di siroppo.

Si farà il sudetto decotto nell'Autunno per hauer le radiche maggior virtù, onde si pigliarà prima la debita quantità di radiche di gramigna, poi di brusci, di finocchio, di asparagi, & di appio, & dopo che saranno purgate dal midollo lignoso, si faranno bollire con la sudetta quantità di acqua fino alla consumatione della terza parte, e poi vi si aggiungerà li semi suppesti, cominciando dal seme di finocchio, poi quelli di aniso, & di appio, & dopo che hauerà bollito alquanto, si leuarà dal fuoco, & si metterà in vaso vitriato ben serrato, & lasciarlo stare in infusione per spatio di vn giorno naturale, poi si tornarà a scaldare col fare vna forte espressione, e mescolarui poi il mele, & ridurlo a debita cottura, spargendoui sopra ottimo aceto.

Oxymel Scylliticum simplex.

R*Ecipe mellis despumati lib. 3. aceti scyllitici lib.2.*

Coquantur, vt decet.

A far l'Ossimele Scillitico semplice.

PIglia mele spumato lib.3. aceto scillitico lib.2.e si ponga a cuocere, tanto che basti.

Nel voler fare l'ossimele scillitico semplice, si osseruarà la regola data di sopra nell'ossimele semplice.

Oxymel Scylliticum compos.

R*Ecipe radicum fœniculi, apij, graminis, rusci, asparagi preparatarum an. 2. seminum anisi, apij, fœniculi an.vnc.1.*

Bulliant iusta quantitate aquæ purissimæ vase fictili, donec dimidia pars aquæ consumpta sit, deinde colentur, colaturæ adde.

Aceti scyllitici lib. 1. mellis despumati lib. 2.

Coquantur iterum ad syrupi crassitudinem.

A far l'Ossimele Scillitico composto.

PIglia radiche di finocchio, d'appio, di gramigna, di rusci, d'asparagi mondati, di ciascheduno onc.2, semi d'anisi, di appio, di finocchio, di ciascheduno onc.1. si faccino bollire in giusta quantità d'acqua in vaso di terra, sin'alla consumatione della metà, poi

si

si colino, & alla colatura s'aggionghi di aceto scillitico lib. 1. mele spumato lib. 2. & si cuochino di nuouo a forma di siroppo.

Quando si vorrà fare l'ossimele scillitico composto, si osseruarà l'ordine dato nell'ossimel composto.

Syrupus acetosus simplex.

Recipe sacchari clarificati in aqua, lib. 5. aceti albi lib. 3.

Coquantur in vase vitreato ad iustam syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo acetoso semplice.

Piglia zuccharo chiarificato in acqua lib. 5. aceto bianco lib. 3. & si ponghino a cuocere in vaso vitreato a forma di siroppo.

Si pigliarà il zuccharo rottame di Medera della prima sorte, & si essequirà conforme all'ossimel semplice, mà con osseruanza di cuocerlo a fuoco lento.

Syrupus acetosus compos.

Recipe radicum apij, fœniculi, endiuiæ, an. vnc. 3. apij, anisi, fœniculi sing. vnc. 1. sem. endiuiæ, vnc. mediam, aquæ purissimæ, quantum satis fuerit, coquantur in vase vitreato lento igne tamdiu, donec dimidium tantum aqua superfit, deinde adde sacchari lib. 3. clarificentur, & demum adijce aceti lib. 2.

Coquantur, vt artis est.

A far'il Siroppo acetoso composto.

Piglia radiche d'appio, di finocchio, d'endiuia, di ciascheduno onc. 3. semi d'appio, d'anisi, di finocchio di ciascheduno onc. 1. seme d'endiuia onc. ½ acqua chiara, tanto che basti, & si ponga a cuocere in vaso vitriato a fuoco lento, a consumatione della metà, poi s'aggionga zuccharo lib. 3. si chiarifichi, dopoi s'aggionghino d'aceto lib. 2. e si cuoca secondo l'arte.

Nel fine dell'Autunno si farà il sudetto decotto con libre cinque di acqua, col farlo bollire graduatamente, come più volte si è detto, & facendone poi siroppo a modo solito.

Oxysaccharum simpl.

Recipe sacchari lib. 1. succi granatorum acidiorum vnc. 8. aceti vnc. 4.

Coquantur in vase vitreato lento igne ad syrup. crassitudinem.

A far l'Ossisaccharo semplice.

Piglia zuccharo lib. 1. vino di granati forti onc. 8. aceto onc. 4. si cuochino in vaso vitriato a fuoco lento a modo di siroppi.

Nel voler comporre il sudetto ossisaccharo si osseruarà la regola data nel siroppo acetoso semplice.

Oxysaccharum comp.

Recipe capil veneris, linguæ ceruinæ, scolopendrij, siue cetrach polytrichi, hepaticæ, violarum, radicum fœniculi, rusci, asparagi, graminis, an. lib. 1. infundantur omnia in succo malorum granatorum tribus diebus, quarto die bulliant modicum, colentur, & validè exprimantur, postea adde sacchari, quantum satis est, coquantur ad iustam spessitudinem.

A far

A far l'Offisacchari composto.

PIglia capel venere, lingua ceruina, cetracca, politrico, epatica, viole, radiche di finocchio, de' bruschi, de'sparagi, & di gramigna, di ciascheduno lib. 1. infondi ogni cosa in sugo di mele granate per trè giorni, il quarto giorno bollino vn poco, si colino, e si spremino bene, & s'aggionga zuccharo, quanto basti, & si cuoca secondo l'arte.

Nel sudetto decotto, perche non se li può dare la vera graduatione nel bollire, però sarà conueniente di darli buona trituratione, accioche meglio si caui la virtù de gl'ingredienti. Le viole sieno integre, e l'altre cose si taglieranno minutamente con le forbici, e poi si metteranno in infusione nel vino di pomi granati acri dentro di vn vaso vitriato, quanto che li coprino, e poi li faccino dare vn bollore, e colarlo con forte espressione, & a ciascheduna libra del detto decotto li si darà altretanto zuccharo chiarificato.

Mel Rosaceum simpl.

R*Ecipe aquæ infusionis ros. rub. non soluta, mellis optimi an. part. æquales.*

Coquantur, vt artis est adiustam consistentiam.

Mel violatum simp. fit eodem modo, quo mel rosaceum simpl.

A far'il Mele rosato semplice.

PIglia acqua d'infusione di rose rosse non solutiue, mele buono, di ciascheduno parte vguali, si mettino a cuocere tanto che basti.

Si deue pigliare l'infusione di rose, la quale sia stata a purificare al Sole per spatio di quaranta giorni, e poi mescolarui il mele, & ridurlo a debita cottura, & il mele violato semplice si farà nell'istesso modo, che'l mele rosato semplice.

Mel Anthosatum.

R*Ecipe florum roris marini, part. 1. mellis optimi part. 3. Coquantur, vt artis est.*

A far'il Mele di Rosinarino.

PIglia fiori di rosmarino parte vna, mele buono parti tre, e fà cuocere secondo l'arte.

Si pigliarà il mele purgato, e ridotto a debita cottura, poi si mescoli con li fiori freschi, e pestati, e selli dia corpo con vn temperato calor di fuoco.

Diamoron.

R*Ecipe succi mororum rubr. lib. 1. succi mororum domesticorum, mellis optimi despumati, an. lib. semis, sapę vnc. 3. coquantur in conuenientem modum.*

A far'il Diamoron.

PIglia sugo di more rosse lib. 1. sugo di more domestiche, mele buono spumato di ciascheduno lib ½ mosto cotto onc. 3. fà cuocere il tutto tanto, che basti.

Nel voler fare il sudetto diamoron, si deue osseruare la regola data nel loch di diamoron, eccettuato che la cottura debba essere a modo di siroppo.

Dianucum, siue Diacaryon.

R*Ecipe succi corticum viridium, nucum inglandium depurati lib. 4. mellis despumati lib. 2.*

Coquantur ad iustam consistentiam.

A far

A far'il Diannucum, ouero Diacarion.

PIglia sugo delle scorze di noci fresche, che sia chiarito lib. 4. mele spumato lib. 2. fà cuocere tanto, che basti.

In questa compositione si hà da osseruare l'istesso modo, che si è detto nel robnucum semplice.

Acetum Scylliticum.

REcipe laminarum scyllæ, quæ inter corpus, & externum corticem inuoluuntur, quantum volueris, transfigantur acu lignea & per funiculum traijciantur, ita vt se mutuo non contangant, siccentur in vmbra diebus quadraginta, postea ligneo cultro incidantur. Harum libræ cuilibet super infunde aceti optimi lib. 8. insolentur, deinde totidem alijs diebus in vase vitreo angusti oris operculato, postremo colentur, & abiectis laminis acetum in loco calido reponatur.

A far l'Aceto Scillitico.

PIglia le scorze di scilla, che stanno frà la prima scorza, & il tallo di dentro, quanto vorrai, e s'infilzino con ago di legno, e si passino in vn filo, in modo che non si tocchino, & si secchino all'ombra per quaranta giorni, poi si taglino col coltello di legno, & s'infondino per ciascuna lib. d'esse d'aceto ottimo lib. 8. si mettino poi in vn vaso vitriato di bocca stretta turato bene al Sole per spatio d'altrettanti 40. giorni, & si colino, e leuate via le scorze, l'aceto si riponga in luogo caldo.

Nel voler fare il sudetto aceto scillitico, si osseruarà di pigliare la cipolla, che sia bianca, e colta nel mese di Luglio, e particolarmente che sia nata stretta, cioè, in compagnia dell'altre; perche hà maggior virtù.

Infusio Rosarum non solutiua.

REcipe foliorum rosarum rub. recentium completarum lib. 6. macerentur in lib. 15. aquæ feruentis horis octo in vase fictili vitreato augusti oris operculato, postea colentur, & exprimantur, rursus eidem aquæ iterum calefactæ eadem rosarum quantitas immittatur, horis octo maceretur, deinde coletur, & exprimatur, tertio eadem nouis rosis immissis repetantur. Demum banc expressionem si seruare desideres, oleum affunde, vas stricti oris operculo obtura & diebus quadraginta in Sole.

A far l'infusione di Rose non solutiua.

PIglia foglie di rose rosse fresche ben mature lib. 6. si mettino a mollo in quindeci lib. d'acqua bollente per otto hore in vaso di terra vitreato, ch'habbia la bocca stretta, e ben turato, poi si colino, & si spremino, & di nuouo nella sopradetta acqua di nuouo riscaldata si mettino altre tante rose, & si lascino star'a mollo per altre otto hore, poi si colino, & si premino, & se faccia il medesimo sino a tre volte, mettendoui sempre rose fresche, vltimamente se volete conseruare detta colatura, metteteci

sopra l'oglio, atturato bene il vaso di bocca stretta con vn coperchio, e mettelo al Sole per 40. giorni.

Le rose si eleggerà quelle, che nascono ne'luoghi montuosi, & l'infusione dopo che sarà leuata dal Sole, si purgarà dalla feccia, che li giace nel fondo.

Infusio rosarum solutiua.

R*Ecipe rosarum pallidarum recentium lib.6.*

Infundantur in aqua feruentis lib.15. vel quantum satis est horis octo, decem, duodecim in vase vitreato angusti oris bene operculato, colentur deinde, & exprimantur, rursus eadem infusio, & maceratio pari semper rosarum recentium quantitate iniecta pari temporis spatio, nouies, decies, duodecies, repetatur, demum in vase vitreato stricti oris optimè obturato insoletur diebus quadraginta.

A far l'infusione di Rose solutiua.

PIglia rose pallide fresche lib.6. & mettile a mollo in lib. 15. d'acqua calda, ouero in tanta quantità, che basti, per hore otto, dieci, dodeci in vn vaso di terra vitriato ben coperto, e di bocca stretta, poi si colino, & si spremino, e riscaldata l'acqua di nuouo, se ne ponghino altre tante rose per altro tanto spatio di tempo, per noue, dieci, dodici volte, poi si metta dentro a vn vaso vitreato turato bene, e di bocca stretta al Sole per 40. giorni.

Si pigliarà le rose ne'luoghi montuosi, ouero eleuati, col far diligenza, che sieno colte con la guazza, & non mai bagnate dall'acqua, & del resto si osseruarà la regola darà nell'infusione non solutiua.

Mel Rosatum solutiuum.

R*Ecipe infusionis rosarum pallidarum solutiuæ lib.5. mellis despumati lib.4.*

Coquantur ad syrupi consistentiam.

A far'il Mele Rosato solutino.

PIglia infusione solutiua di rose pallide lib. 5. mele spumato lib.4. & metti a cuocere a modo di siroppo.

Nel voler fare il mele rosato solutiuo, si osseruarà l'istessa maniera del mele rosato semplice.

Syrupus Rosaceus solutiuus.

R*Ecipe infusionis rosarum pallidarum solutiuæ, lib.5. sacchari lib.4.*

Depurentur, & coquantur, vt artis est, dum sit iuxta syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo Rosato solutino.

PIglia infusione solutiua di rose pallide lib. 5. zuccharo lib. 4. si chiarifichi, & cuochino a modo di siroppo.

Si pigliarà il zucchara chiarificato con acqua commune, & poi mescolarui l'infusione purgata al Sole, & se ne formarà il siroppo.

Syrupus Rosatus simpl.

R*Ecipe aquæ infusionis rosarum non solutiuę, sacchari, an. partes æquales.*

Coquantur, vt decet in conuenientem syrupi crassitudinem.

A far'il Siroppo Rosato semplice.

PIglia acqua d'infusione di rose non solutiua, e zuccharo di ciascheduno parte vguale, e mettile a cuocere, & fanne siroppo.

Syrupus Rosatus de Rosis siccis.

REcipe aquæ, in qua rosæ rubræ ritè maceratæ, & expressæ fuerint, sacchari an. partes æquales.

Depurentur, & coquantur ad iustam syrupi crassitudinem.

A far Siroppo Rosato di Rose secche.

PIglia acqua, nella quale siano state a mollo rose rosse secche, & poi spremute, & zuccharo, di ciascheduno parte vguali, si chiarifichino, & si mettino a cuocere, & se ne faccia siroppo.

Si pigliarà vn vaso vitriato di bocca stretta, & si empirà di rose seccate di fresco fino al collo del detto vaso, & poi si empirà di acqua bollente, atturandolo bene, & lasciarlo stare per spatio di vintiquattro hore, & poi si colarà col farne vna forte espressione, della qual colatura si farà siroppo con la debita quantità di zuccharo.

Syrupus è succo acido Citrij mali.

REcipe succi acidi, mali citrij leuiter manibus expressi, & diligenter purgati, lib. 2. sacchari albissimi tantumdem.

Coquantur in vase vitreato ad syrupi consistentiam, vt decet.

A far Siroppo di sugo di agro di Cedro.

PIglia sugo d'agro di cedro leggiermente con mani spremuto, & con diligenza mondato lib. 2. zuccharo bianco altro tanto, si cuochino in vaso vitriato a modo di siroppo.

Si pigliarà zuccharo di Medera della prima sorte, & dopo che sarà chiarificato con acqua commune, & cotto a cottura di manuschristi si aggiungerà l'agro di cedro, e se ne formarà siroppo.

Syrupus è corticibus Citrij.

REcipe corticum citrij mali maturi à carnosis partibus omnino separatorum lib. 1. aquæ communis, quantum satis fuerit in ea commodè macerari, & decoqui possint, bulliant, donec coxerint integre, postea colentur, Iuris percolati Recipe lib. 1. & semis, sacchari albi lib. 1. coquantur in syrupi consistentiam lento igne, vt decet, vbi vero feruor desierit, inijce.

Moschi gr. 4. vt suauior odore reddatur.

A far Siroppo di scorze di Cedro.

PIglia scorze di cedro mature, e mondate bene dalla polpa lib. 1. acqua commune, quanto basti a farle star'a mollo, & cuocere, falle bollire, sin che siano cotte affatto, poi si colino, e poi si piglia lib. 1. e ½ di quella colatura, & 1. lib. di zuccharo bianco, si cuochino, come si deue, a fuoco lento sin' a consistenza di siroppo, mà quando il bollore mancarà, metti dentro gr. 4. di mosco, per dargli odor più grato.

Si pigliarà la superficie della scorza di cedro fresco, & conditionato, si tritarà minutamente, e poi si farà bollire in quattro libre di acqua di fonte, fino alla consu-

sumatione della metà, & poi si colarà, & in essa colatura si aggiungerà vna libra di zucchraro di rottame di Medera della prima sorte prima chiarificato con acqua commune. Il muschio si macinarà con vn poco di zuccharo, & poi si dissoluerà con vn poco di acqua rosa, & li si aggiungerà dopo leuato dal fuoco, & quando non si potrà hauere le sudette scorze, che sieno verdi, si pigliarà tre oncie di scorze secche, mà sarà conueniente di farle bollire più spatio di tempo, & in più quantità di acqua.

Syrupi è Cichorio simpl.

Recipe succi cichorij depurati lib.6. sacchari albi lib.4.

Coquantur lento igne ad iustam syrupi crassitudinem.

A far'il Siroppo di Cicoria semplice.

Piglia succo di cicoria chiarificato lib.6. zuccharo bianco lib. 4. si cuochino a fuoco lento a modo di siroppo.

Si pigliarà il sudetto succo di cicoria, il quale sia chiarificato al fuoco, e poi purgato al sole per spatio di quaranta giorni, & col la sudetta quantità di zucchraro chiarificato con acqua commune per 'altra adebita cottura.

Syrup. è Cichorio compos.

Recipe cichorij satiui latiorum foliorum, & leuium, syluestris vulgaris, angustorum foliorum, endiuiæ hortensis, syluestris latiorum foliorum, & asperorum, quæ pro taraxaco ponitur, an. manip.2. scariolæ, idest endiuiæ vulgo vocatæ crispæ, vel vnius ex quatuor prædictis, duplicata tamen mensura manip 1. hepaticæ, fumiterræ, lupulorum an. manip.1. hordei non decorticati vnc. 4. rad. fœniculi, apij, asparagi an. vnc.2. baliacachi vnc.1. & mediam, capil. veneris, cetrach. polytrichi, adianti, idest capil. veneris alborum, cuscutæ, an. drach.6. fiat decoctio in aqua sufficienti, quo decet ordine deinde colentur, huius colati, Recipe lib.6. iuris sacchari albi lib.4. coquantur, vt decet in iustam syrup. consistentiam, sub finem autem cotturæ hæc immisceantur Rhabarbari optimi in minimas partes concisi vnc. 2. spicæ nardi minutim incisæ scrup.2.

Macerentur in prædicti decocti parte, quæ in hunc vsum seruata fuerit horis duodecim, deinde feruëant vnico feruore, colentur, & validè exprimantur, postremo ad ignem prędicto syrupo iam ferè confecto immisceantur.

A far Siroppo di Cicoria composto.

Piglia cicoria domestica della foglia larga, cicoria saluatica ordinaria della foglia stretta, endiuia domestica, & endiuia saluatica dalla foglia larga, & pungente, che si piglia per il tarassaco di ciascheduno manip 2. scariola, cioè endiuia crespa, ò vero delle predette quattro in doppia quantità manip.1. epatica, fumoterra, lupoli di ciascheduno manip.1. orzo intiero con la scorza onc.4. radiche di finocchio, d'appio, di sparagi, di ciascheduna onc.2. alchechengi onc. 1. e ½ capel venere, cetracca, politricco, adianto, cioè capel venere bianco, cuscuta di ciascheduno dram. 6. E se ne faccia decotto in suf-

sufficiente quantità d'acqua secondo l'arte, poi si colino, & di detta colatura si piglino lib. 6. zuccharo bianco lib. 4. si mettino a cuocere a consistenza di siroppo, e in fine della cottura aggiongi rheobarbaro eletto tagliato minuto [illegible] si metti a mollo in parte di detto decotto, che sarà stato conseruato per questo effetto per spatio d'hore dodici, dopoi si faccia dar'vn bollore solo, e si coli, e si sprema bene, finalmente si mescoli col detto siroppo quasi fatto sopra il fuoco.

L'orzo sia mondo, & ben conditionato, il quale si farà bollire in 24 libre di acqua di cisterna, dopo graduatamente si aggiongerà le radiche di finocchio, & di asparagi mondate, leuatoli il midollo, & tritate minutamente, poi quelle di appio, con l'istessa diligenza, poi la cuscuta, li lupoli, l'epatica, la cetracca, & alchechegni, poi si aggiungerà le due specie di cicoria, di endiuia, di scariola, poi la fumoterra, il capel venere, l'adianto, & il politrico, mà in vece del politrico si pigliarà il doppio di capel venere, & bollito che hauerà a bastanza, si leuarà dal fuoco, & si lasciarà stare in infusione per vna notte, e poi si metterà al fuoco, fin tanto che sia caldo, e si colarà in sacchetto senza espressione, & finalmente con la detta colatura, & col zuccharo chiarificato con acqua commune, si ridurrà a debita cottura con aggiungerui in fine della cottura l'infusione del rheobarbaro, & dello spico.

Syrup. è Bethonica.

Recipe succi foliorum bethonicæ depurati lib. 3. sacchari optimi lib. 2.

Coquantur, vt decet ad iustam crassitudinem.

A far'il Siroppo di Bettonica.

Piglia sugo di foglia di bettonica chiarito lib. 3. zuccharo buono lib. 2. e si metta a cuocere a modo di siroppo.

Mentre si vorrà comporre il sudetto siroppo di bettonica, si osseruarà la regola data nel siroppo di cicoria semplice.

Syrup. è Borragine.

Recipe succi foliorum borraginis depurati lib. 3. sacchari optimi lib. 2.

Coquantur, vt artis est, dum iusta sit syrupi consistentia.

A far'il Siroppo di Boraggine.

Piglia sugo di foglia di boraggine chiarito lib. 3. zuccharo bianco lib. 2. falle cuocere, & fanne siroppo.

Si pigliarà la borragine fresca, & si tritarà minutamente, & poi si metterà al torchio cauandone il succo, mà non pestarla in modo alcuno, come alcuni fanno, & poi si lasci fare la posa al detto succo per spatio di otto giorni senza farlo bollire, & con la sudetta quantità di succo, & zuccharo si formarà siroppo.

Syrup. è Lupulis.

Recipe succi lupulorum depurati lib. 3. sacchari optimi lib. 2.

Coquantur ad iustam spissitudinem.

A far'il Siroppo di Lupoli.

Piglia sugo di lupoli chiarito lib. 3. zuccharo bianco lib. 2. fallo cuocere, & si fà siroppo.

Nel voler fare il siroppo di lupoli, si terrà il modo detto nel siroppo di cicoria semplice.

Syrup. Myrtinus.

Recipe succi baccarum myrthi depurati lib. 3. sacchari ela-

clarificati lib. duas.

Coquantur ex arte in syrupi modum.

A far'il Siroppo Mirtino.

PIglia sugo di granelli di mortella chiarito lib. 2. zuccharo chiarificato lib. 2. si cuochino secondo l'arte, & se ne faccia siroppo.

Si pigliarà il succo di mortella, il quale sia purgato, & chiarificato senza fuoco, e col zuccharo se ne farà siroppo al modo solito.

Syrup. è succo Oxalidis, seu Acetosæ.

REcipe succi oxalidis depurati lib. 3. sacchari optimi depurati lib. 2. coquantur, vt opus est in syrupi crassitudinem. Ad eundem modum fiunt reliqui etiam syrupi è succis, vt è succo buglossi, farfara, scabiosa, chanamali, mercurialis, & reliquorum simplicium.

A far'il Siroppo di sugo d'Acetosa.

PIglia sugo d'acetosa chiarito lib. 3. zuccharo bianco chiarificato lib. 2. fallo cuocere a modo di siroppo, nel medesimo modo si fanno gli altri siroppi di sughi, come di buglossa, di farfara, di scabiosa, di camomilla, di mercorella, e d'altri semplici.

Si pestarà l'acetosa in mortaio di pietra, & se ne cauarà il succo, il quale si farà posare per spatio di otto giorni senza chiarificarlo a fuoco, & poi col detto succo, e zuccharo in debita quantità, come si è detto di sopra, se ne farà siroppo al modo solito.

Miua Cydoniorum vtraque.

REcipe succi cydoniorum acidorum depurati lib. 8. vini albi optimi veteris lib. 4. coquantur lento igne, dum tertia pars consumpta sit, deinde vbi subsederit, colentur, & ex sacchari despumati lib. 4. coquantur ad syrupi crassitudinem. Quod si aromaticam miuam facere volueris, immitte hæc aromata, priusquam feruere desinat, in syndone inclusa, & ligata, videlicet cinnamomi electi, cardamomi maioris an. drach. 1. & semis, caryophyllorum drach. 1. zingiberis, mastiches, ligni aloes, macis, sing. scrup. 2. croci drach. mediam, omnia præter crocum modicè terantur, & immergantur suspensa in prædictum decoctum, & sæpè manibus comprimantur, donec in iustam crassitudinem euaserint, postremo ab igne sublata, & remotis aromatibus syndone inuolutis aromatiza, ex moschi scrop. ½ galliæ moschatæ drach. 1.

A far la Miua di Cotogni semplice, & aromatica.

PIglia sugo di cotogni agri chiarito lib. 8. vino bianco vecchio, & buono lib. 4. fallo bollire a fuoco lento, tanto che scemi il terzo, lasciarlo posare, poi colalo, & aggiungiui zuccharo spumato lib. 4. repomilo al fuoco, finche sia cotto in buona forma, e se vuoi far miua aromatica, metterai dentro questi aromati, prima che sia finita di cuocere ligati, & inclusi in pezze di lino, cioè cinnamomo eletto, cardamomo maggiore, di ciascheduno dr. 1. e ½ garofani dram. 1. zenzero, mastice, legno aloè, mace, di ciascheduno-

duno scrop. 2. zaffarano dram. ½ ogni cosa si pesti vn poco, dal zaffarano in poi, & mentre che bolle, vadi spremendo tali aromati spesso con le mani, sin che sia cotta in buona forma, in fine leuata dal fuoco, e leuata la pezza con gli aromati, ci metterai mosco scrop. ½ gallia moscata dram. 1. per dargli odore.

Il sudetto medicamento diuersi diuersamente fanno, onde io dirò solo, che gli aromati sieno soppesti, eccetto il zaffarano, come si è detto di sopra, & poi si metteranno in infusione in vna portione sudetto succo, & vino, & poi si metterà la detta infusione nella fine della cottura, che sarà molto meglio, che ligarli in pezza, come si è detto di sopra.

Syrupus è Stœchade simpl.

Recipe passularum exacinatarum vnc. 4. florum stœchadis drach. 30. thymi, calaminthæ, origani an. drach. 10. anisi drach. 7. coquantur in sufficienti quantitate aquæ, colentur, colaturæ adfunde Mellis optimi lib. 5. coquantur, & despumentur in syrupi modum, postremo condiantur, cinnamomi, zingiberis, calami aromatici in syndone ligatis an. drach. 1. & mediam.

A far'il Siroppo di Stichados semplice.

Piglia passule purgate onc. 4. fior di sticado dram. 30. timo, calamento, origano, di ciascheduno dram. 10. anisi dram. 7. si cuochino in sufficiente quantita d'acqua, si colino, & alla colatura s'infondino lib. 5. di mele buono, si cuochino, & spumino a modo di siroppo, vltimamente si condisca di cinnamomo, di zenzero, & calamo ligati in pezza, di ciascheduno dram. 1. e ½.

Il decotto si farà graduatamente con dodici libre di acqua di fonte, il cinnamomo, il zenzero, & il calamo aromatico si daranno infusi, come si è detto nella miua di cotogni.

Syrup. è Stœchade comp.

Recipe vuarum passarum purgatarum vnc. 4. florum stœchadis drach. 30. thymi, calaminthæ, origani an. drach. 10. anisi, piretbri an. drach. 7. piperis longi drach. 3. zingiberis drach. 2. coquantur in iusta quantitate aquæ, & colentur, colaturæ adfunde Mellis optimi lib. 5. coquantur, & despumentur in syrupi consistentiam, postremo condiantur ligatis in syndone cinnamomi, calami aromatici, spicæ nardi, croci, zingiberis, piperis nigri longi an. drach. 1. & media, fiat syrup. aromata syndone, & aromatibus.

A far'il Siroppo di Stichados composto.

Piglia vua passa purgata onc. 4. fiori di stichados dram. 30 timo, calamento, origano, di ciascheduno dram. 10. anisi, pilatro di ciascheduno dram. 7. pepe longo dr. 3. zenzero dram 2. metti a cuocere in giusta quantità d'acqua, poi cola, & alla colatura infondi mele buono lib. 5. poni a cuocere, e spuma fin, che sia a consistenza di siroppo, vltimamente si condischino, hauendo ligato in pezza di lino,

cinnamomo, calamo aromatico, spico nardo, zaffarano, zenzero, pepe nero, longo, di ciascheduno dram. 1. e ½ e se ne faccia siroppo, tolta via la pezza con detti aromati.

Il sudetto decotto si faccia graduatamente con libre dodici di acqua, e gli aromati si metteranno in infusione, come si è detto nella mina di cotogni.

Syrupus Bizantinus sine Aceto, & cum Aceto, & est simp.

RBcipe succi endiuiæ, apij an. lib. 2. succi lupuli, borraginis, vtriusque lib. 1. bulliant, dum purgentur, & inclarescant, his postea adde sacchari lib. 2. & sem. coquatur ad syrupi modum, si cum aceto efficere volueris, depuratis adijce Aceti lib. 2.

A far'il Siroppo di Dienarino senza Aceto, e con Aceto, & è semplice.

Piglia sugo d'endiuia, e d'appio, di ciascheduno lib. 2. sugo di lupoli, & boraggine, di ciascheduno lib. 1. fà bollire, fin che siano purgati, & chiariti, e poi aggiongi zuccharo lib. 2. e ½ si faccia cuocere a modo di siroppo, e volendo fare con aceto, chiarito il sugo, aggiongi lib. 2. d'aceto.

Si deue pigliare li succhi chiarificati, e purgati al Sole per giorni quaranta, e se ne formi siroppo, ma il succo di boraggine sia cauato di fresco, nel modo detto nel siroppo di boraggine, & quando si vorrà fare con l'aceto, verso la fine della cottura, li si darà l'aceto a poco, a poco.

Syrup. Bizantinus compos.

RBcipe succi endiuiæ, apij an. lib. 2. succi lupuli, borraginis an. lib. 1. in his coquantur rosarum unc. 2. glycirbiza unc. semis, seminum anisi, fœniculi, apij an. drach. 3. spicæ indicæ drach. 2. colentur, colatis adde aceti lib. 2. sacchari lib. 2. & semis.

Percoquantur in syrupum.

A far' il Siroppo di Dienarino composto.

Piglia sugo d'endiuia, e d'appio, di ciascheduno lib. 2. sugo di lupoli, e di boraggine, di ciascheduno lib. 1. in questi sughi si cuochino rose onç. 2. liquiritia onc. ½ seme d'aniso, di finocchio, d'appio, di ciascheduno dr. 3. spico d'India dr. 2. dopoi si coli, & alla colatura aggiongi aceto lib. 2. zuccharo lib. 2. e ½ e si faccia cuocere a modo di siroppo.

Si metterà prima a bollire la liquiritia tagliata minutamente, poi il seme di finocchio alquanto rotto, seguitando l'aniso, l'appio, lo spico nardo tagliato minutamente, & in fine le rose, e dopo che sarà infuso, & poi colarlo con forte espressione, e l'aceto li si dia in fine della cottura.

Syrup. è duabus radicibus sine Aceto.

RBcipe radicum petrosellini, endiuiæ, fœniculi sing. unc. 4. coquantur in iusta quantitate aquæ, vt artis est, colaturæ adde sacchari, quantum suffi. it.

Coquantur in syrupi modum.

A far'il Siroppo delle due radiche senz' Aceto.

Piglia radiche di petrosello, endiuia, finocchio, di ciascheduno onc. 4. si cuochino in giusta quantità d'acqua secondo l'arte, e poi le colino, & alla colatura s'aggionga tan-

tanto zuccharo, che basti, & si cuochino a modo di siroppo.

Il decotto si faccia con sette libre di acqua, & le radiche si pigli nell'Autunno, & si nettaranno dal midollo, & si tritaranno, & poi metterle a bollire, & prima quelle di finocchio, poi quelle di petrosello, & in fine quelle di endiuia, fino alla consumatione della terza parte, & con libre tre di zuccharo se ne formi siroppo.

Syrup. è duabus radicibus cum Aceto compos.

Recipe radicum fœniculi, apij, endiuiæ an. unc. 3. seminum anisi, fœniculi, apij an. unc. 1. sem. endiuiæ unc. semis, coquantur in lib. 10. aquæ ad consumptionem medietatis, colentur, & exprimantur, colaturæ adde sacchari optimi lib. 3. aceti acerrimi lib. 1. & semis.

Percoquantur ad syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo delle due radiche con Aceto composto.

Piglia radiche di finocchio, d'appio, d'endiuia, di ciascheduno onc. 3. semi d'anisi, di finocchio, d'appio, di ciascheduno onc. 1. seme d'endiuia onc. ½ si cuochino in lib. 10. d'acqua fin'alla consumatione della metà, si colino, e s'esprimino, & alla colatura s'aggionga zuccharo bianco lib. 3. aceto forte lib. 1. & ½ e cuocasi a consistenza di siroppo.

Si pigliarà le sudette radiche mondate, come si conuiene, & si farà il decotto graduatamente, e prima si metterà le radiche di finocchio, di appio, & di endiuia, & poi il seme di aniso, di finocchio, di appio, & di endiuia, e si formarà siroppo, dandoli l'aceto a poco a poco, mentre vien bollendo.

Syrup. è quinque radicibus.

Recipe radicum fœniculi, apij, petrosellini, rusci, asparagi an. unc. 2. coquantur in iusta quantitate aquæ, ut artis est, colentur, & exprimantur, iuri percolato adde sacchari purissimi lib. 2. coquantur in syrupi modum, quod si acetosum conficere volueris, addito aceti lib. 1.

Deinde coquantur ad iustam consistentiam.

A far'il Siroppo delle cinque radiche.

Piglia radiche di finocchio, d'appio, di petrosello, di rusci, & d'asparagi, di ciascheduno onc. 2. fà cuocere in giusta quantità d'acqua, cola, & spremi, & alla colatura aggiongi zuccharo bianco lib. 2. fà cuocere a modo di siroppo, volendo far con aceto, aggiongi aceto lib. 1. & poi si cuoci a giusta cottura.

Le sudette radiche sieno colte, e mondate, come si è detto, nell'osseruatione del siroppo delle due radiche senza aceto, & con libre sette di acqua si poneranno a bollire, & prima le radiche di ruschio, & di finocchio, poi quelle di asparagi, e di petrosello, & in fine quelle di appio, e del restante si osseruatà l'ordine più volte detto.

Syrup. ex Absinthio.

Recipe absinthij Romani mediocriter sicci lib. semis, rosarum rub. unc. 2. spicæ nardi drach. 3. vini albi aromatici, succi cydoniorum an. lib. 2. & semis, macerentur simul in vase fictili horis vigintiquatuor, coquantur, & colen-

lentur, colaturæ adde Mellis optimi lib. 2.

Bulliant omnia in syrupi modum.

A far'il Siroppo d'Assentio.

PIglia assentio Romano mediocremente secco lib. ½ rose rosse onc. 2. spico nardo dram. 3. vino bianco aromatico, succo di cotogni, di ciascheduno lib. 2. e ½ infondi insieme ogni cosa in vaso di terra per 24. hore; dopoi cuoci, & cola, & alla colatura aggiongi mele buono lib. 2. e fà bollir'il tutto a modo di siroppo.

Si pigliarà l'assenso, & lo spico nardo tagliati minutamente, & con le rose in bottoni disfatti si poneranno nel vaso di terra già nominato per fare l'infusione, dentro del quale li si metterà il vino, & il succo di cotogni caldi ferventi, & si copra il detto vaso per spatio di vintiquattro hore, e poi li si faccia dare due bollori, e poi colarlo, e spremerlo si faccia siroppo al modo solito.

Syrup. è Pomis simpl.

R*Ecipe succi pomorum dulcium, acidorum an. lib. 5. coquantur ad medietatem, despumentur, & colentur, adde sacchari depurati lib. 3. fiat syrupus.*

Quidam addunt sericum cum grano tinctorio, quod ponatur, vt in confectione alchermes.

A far'il Siroppo di Pomi semplice.

PIglia sugo de' pomi dolci, & agri, di ciascheduno lib. 5. falli cuocere a consumatione della metà, schiuma, & cola, & alla colatura aggiongi zucchraro chiarificato lib. 3. & se ne faccia siroppo. Alcuni aggiongono la seta con grana di tintori, che si mette, come s'è detto, nella confettione d'alchermes.

Si pigliarà succo di pomi dolci, cioè di mele appio, & succo di pomi agri, cioè di mele ruggine, la seta s'infonderà con vn poco delli sudetti succhi, e ridotto che sarà il siroppo a debita cottura, li si aggiungerà l'infusione della seta, & particolarmente il zuccharo sia chiarificato con li sudetti succhi, acciò il siroppo sia di più grato sapore.

Syrup. è Capil. Veneris simpl.

R*Ecipe aquæ infusionis capil. ven. recentium tertio repetitæ lib. 3. sacchari lib. 2.*

Coquantur ad iustam syrup. consistentiam.

A far'il Siroppo di Capel Venere semplice.

PIglia acqua d'infusione di capel venere fresco per tre volte mutato lib. 3. zuccharo lib. 2. e si faccia cuocere a modo di siroppo.

L'infusione si farà'l mese di Maggio col pigliare vna libra di capel venere fresco, & triturato, & porlo a macerare in sei libre di acqua di cisterna, che sia bollente, per spatio di dodeci hore, poi si colarà col farli vna forte espressione, & poi di nuouo si farà due volte l'istessa infusione, come si è detto di sopra nella ricetta, & poi che sarà spremuta, & colata per sacchetto, si pesi tre libre della detta infusione, & due libre di zuccharo di Medera della prima sorte, e si farà siroppo.

Syrup. è Capil. Veneris comp.

R*Ecipe capil. ven. recentium vnc. 5. glycirhizæ rasæ vnc. 2. macerentur in lib. 4. aquæ tepidæ, horis 24. deinde in iure percolato solue, sacchari clarificati in aqua capil. ven. penidiorum an. vnc. 8.*

Co-

Coquantur in syrupi modum.

A far'il Siroppo di Capel Venere composto.

Piglia capel venere fresco onc. 5. liquiritia rasa onc. 2. infondi in quattro lib. d'acqua tepida per 24. hore, poi cola, & alla colatura dissolui zuccharo chiarificato in acqua di capel venere, penniti, di ciascheduno onc. 8. & fà cuocere a modo di siroppo.

Si pigliarà liquiritia fresca, & tagliarla minutamente, & si metta in infusione insieme col capel venere, & poi si dia quattro bollori, & colarlo con forte espressione, nella qual colatura si aggionga li penniti freschi, il zuccharo chiarificato, & oncie otto di acqua di capel venere distillata, e se ne formi siroppo, & in difetto della liquiritia fresca, auanti che ci metta il capel venere, li si faccia dar prima quattro bollori alla liquiritia secca.

Syrup. è Glycirbizæ.

Recipe glycirbizæ rasæ vnc. 2. capil. ven. vnc. 1. hyssopi sicci vnc. semis, macerentur horis 24. in lib. 4. aquæ tepidæ, deinde coquantur ad dimidium, colaturæ adde, mellis optimi, penidiorum, sacchari an. vnc. 8. aquæ rosarum vnc. 6.

Coquantur in conuenientem syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Liquiritia.

Piglia liquiritia rasa onc. 2. capel venere onc. 1. Isopo secco onc. ½ l'infondino per 24. hore in lib. 4. d'acqua tepida, dopoi si faccia cuocere tanto, che scemi per metà, & alla colatura aggiongi mele buono, penniti, & zuccharo di ciascheduno onc. 8. acqua rosa onc. 6. si faccia cuocere a modo di siroppo.

Il sudetto decotto sarà meglio fatto, quando li si metterà la liquiritia fresca, & il capel venere fresco, & mentre li si darà corpo di siroppo, li si metterà l'acqua rosa a poco a poco.

Syrup. ziziphorum, seu Iuiubarum.

Recipe ziziphas, seu iuiubas nu. 60. hordei mundi, glycirbizæ, capil. ven. an. vnc. 1. florum violarum, sem. maluæ an. drach. 5. seminum cydoniorum, papaueris albi, melonum, lactucæ, tragacantha an. drach 3. decoquantur in aqua fontanæ, vt artis est ad medias, in colatura dissolue, sacchari clarificati lib. 2.

Fiat syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo di Giuiube, cioè Gensole.

Piglia gensole num. 60. orzo mondo, liquiritia, capel venere, di ciascheduno onc. 1. fiori di viole, seme di malua, di ciascheduno dram. 5. semi di cotogni, di papauero bianco, di meloni, & di lattuca, & draganti di ciascheduno dram. 3. si facciano cuocere in acqua di fontana, sin che scemino per metà, poi cola, & alla colatura dissolui zuccharo chiarificato lib. 2. e fà siroppo secondo l'arte.

Quando si vorrà fare il sudetto decotto si pigliarà otto libre di acqua, nella quale si farà prima bollire l'orzo per vn pezzo, poi si aggiungerà le giuggiole alquanto ammaccate, & la liquiritia incisa, poi si pigliarà li sudetti semi, & la gomma draganti, col darli vna suppestata, & poi ligar-

ligali in vna pezza di tela di lino, che sia rada, & ligati largamente, & in questa maniera si farà bollire alquanto, con osseruanza di maneggiare alcune volte la detta pezza, accioche si caui la virtù loro, & non la mucillagine, & in fine si aggiungerà il capel venere, & le viole, & lasciarla stare in infusione per spatio di quattro hore, & poi colarla senza espressione, & si farà siroppo al modo solito.

Syrup. è Papauere simpl.

Recipe capitum papaueris albi, & nigri recentium maturorum an. drach. 60. coque in aqua pluuiæ iusta quantitate, vt artis est, colaturæ adde sacchari, penidiorum an. vnc. 8.

Coquantur in syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Papauere semplice.

Piglia capi di papaueri bianchi, & neri, freschi, & maturi, di ciascheduno dram. 60. falli cuocere in giusta quantità d'acqua piouana secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiongi zuccharo, e penniti, di ciascheduno onc. 8. & falli cuocere a modo di siroppo.

Il decotto si farà con quattro libre di acqua, con esseruanza di farlo star prima in infusione per spatio di vn giorno naturale, e poi si farà bollire fino alla consumatione della terza parte, e colato che sarà con forte espressione si farà siroppo a modo solito.

Syrup. ex Hyssopo.

Recipe passularum purgatarum drach. 12. hyssopi mediocriter arefacti, radicum apij, petroselini, fœniculi, glycirhizæ an. drach. 10. capil. veneris drach. 6. hordei à cortice purgati vnc. semis, seminum maluæ, cydoniorum, tragacanthæ an. drach. 3. zyzipha vulgo iuiubas, myxaria vulgo sebesten an. num. 30. ficuum siccarum, dactilorum pinguium an. num. 10. fiat decoctio in iusta quantitate aquæ ad dimidias, & expresso adde penidiorum lib. 2.

Coquantur in conuenientem syruporum consistentiam.

A far'il Siroppo d'Isopo.

Piglia passule purgate dram. 12. isopo mediocremente secco, & arefatto, radiche d'appio, di petrosello, di finocchio, e di liquiritia di ciascheduno dr. 10. capel venere dram. 6. orzo mondo onc. ½ seme di malua, di cotogni, draganti, di ciascheduno dr. 3. giugiule, sebesten, di ciascheduno nu. 30. fichi secchi, dattoli grassi, di ciascheduno num. 10. se ne faccia decotto in giusta quantità d'acqua tanto, che scemi per metà, poi spremi, & alla colatura aggiongi lib. 2. di penniti, e si faccino cuocere a modo di siroppo.

Si farà bollire prima l'orzo in diece libre di acqua per alquanto, & poi si aggiungerà graduatatamente le radiche di finocchio, di petrosello, & di appio, & poi le giuggiole, il sebesten, li fichi, li dattoli, le passule, la liquiritia, l'isopo, li semi, & la gomma, nel modo che si è detto nel siroppo di giuggiole, & in fine si porrà il capel venere.

Syrup. è succo Rosarum.

Recipe succi rosarum depurati, sacchari clarificati an. lib. 1. & semis.

Co-

Coquantur ad crassitudinem syrupi.

A far'il Siroppo di sugo di Rose.

Piglia sugo di rose chiarito, & zucchаro chiarificato, di ciascheduno lib. 1. e ½ si faccia cuocere a modo di siroppo.

Il sudetto succo di rose sarà molto meglio di farlo purificare al Sole, che con il fuoco, & sia di rose rosse, & si formarà siroppo secondo il solito.

Syrup. è Fumoter. comp.

Recipe prunorum enucleatorum, passularum purgatarum an. lib. semis, myrobolanorum citrinarum, ebebularum an. drach. 20. pulpæ tamarindorum, cassiæ fistulæ an. unc. 2 florum borraginis, buglossi, violatum, absinthij, cassutha an. unc. 1. epithimi, polipodij an. drach. 7. glycirbizæ, rosarum an. unc. semis.

Coquantur omnia præter cassiam, & tamarindos in aqua lib. 10. dum supersint tantum lib. 3. & colentur, in colaturam dissolue cassiam, & tamarindos, deinde adiectis succi fumiterræ depurati, & sacchari albi an. lib. 3. rursus bulliant ad syrupi spissitudinem.

A far'il Siroppo di Fumoterra composto.

Piglia prune diuise dall'ossa, e passule purgate, di ciascheduno lib. ½ di mirobolani citrini, chebo i di ciascheduno dram. 20. polpa di tamarindi, e di cassia, di ciascheduno onc. 2. fiori di boraggine, di buglossa, e di viole, assentio, cuscuta, di ciascheduno onc. 1. epitimo, polipodio, di ciascheduno dram. 7. liquiritia, e rose di ciascheduno onc. ½ e fà cuocere ogni cosa, eccettuata la cassia, & li tamarindi in lib. 10. d'acqua, fin che restino lib. 3. poi cola, & nella colatura dissolui la cassia, & li tamarindi, & poi aggiongi sugo di fumoterra chiarito, e zucchаro bianco di ciascheduno lib. 3. fà bollir di nuouo, e fà siroppo.

Si pigli il polipodio fresco, & pestarlo bene, & poi farlo bollire alquanto nell'acqua, poi aggiungerui le prune tagliate minutamente, & le passule di corinto, poi la liquiritia incisa, l'assenso, la cuscuta, l'epittimo, & le rose. Poi si aggiunga li mirabolani leniti con olio di mandole dolci, & soppestati, & in vltimo li fiori, & dopo hauere dato vn bollore, si leui dal fuoco, e si riponi in vaso vitriato, serrandolo bene, e stia in infusione per spatio di 24. hore, & poi si scaldi, & colarlo con forte espressione, & in essa colatura si dissoluerà la polpa di cassia, & di tamarindi, passata per setaccio. Poi si pigli il zucchаro, & il succo di fumoterra cotti a forma di siroppo di elettuaro, meschiandoui poi la sudetta polpa di cassia, & di tamarindi con il decotto, & si mettera di nuouo al fuoco lento col maneggiarlo continuamente, fin che habbia pigliato forma di siroppo senza bollire.

Syrup. è Prassio.

Recipe prassij viridis unc. 2. glycirbizæ unc. 1. capil. ven. hyssopi an. drach 6. calaminthæ, sem. anisi, radicum apij, fœniculi an. drach. 5. seminum malua, feni græci, rad. ireos an. drach. 3. sem. lini, cidoniorum, singul. drach. 2. passularum purgatarum unc. 2. ficus siccus, pingues num. 15. aqua quantum satis est. Coquantur suo ordi-

ordine, & colentur, colatura adde, penidiorum, mellis despumati an. lib. 2.

Coquantur ad syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Prassio.

Piglia prassio verde onc. 2. liquiritia onc. 1. capel venere, issopo di ciascheduno dram. 6. calamento, seme d'aniso, radiche d'appio, finocchio di ciascheduno dram. 5. seme di malua, fieno greco, radiche d'iride, di ciascheduno dram. 3. seme di lino, di cotogni, di ciascheduno dram. 2. passule purgate, onc. 2. fichi secchi grassi num. 15. acqua quanto basti, si cuochino secondo l'ordine, & si colino, & alla colatura s'aggionga penniti, mele schiumato, di ciascheduno lib. 2. poi si faccia cuocere a modo di siroppo.

Nel voler fare il sudetto siroppo, si pigliarà 12. libre d'acqua, & si porrà a bollire con le radiche d'iride, di finocchio, & di appio, le quali sieno alquanto soppeste, poi li si aggiunga la liquiritia triturata, li fichi secchi incisi, le passule di corinto, il prassio, il calamento, & l'issopo, di più si pigli il seme di lino, di fien greco, di cotogni, & di aniso, li quali sieno alquanto rotti, & ligati in tela di lino di rara sostanza; & mentre il decotto bollirà, si spremerà alquanto la detta tela, accioche si caui la virtù delli detti semi, & non la mucillagine, & in fine li si metterà il capel venere fresco, & subito leuarlo dal fuoco, & metterlo a stufare, & poi colarlo, & con la detta colatura penniti, e mele, si faccia siroppo a modo solito.

Syrup. è Calamintha.

Recipe calamintha domestica, agrestis an. vnc. 2. sem. ligustici, dauci, schœnanti an. drach. 5. passularum exaginatarum lib. semis.

Coquantur in aqua iuxta quantitate, vt decet, & ex mellis despumati lib. 2. conficiatur syrupus.

A far'il Siroppo di Calamento.

Piglia calamento domestico, e saluatico di ciascheduno onc. 2. seme di ligustico, di dauco, squinanto, di ciascheduno dram. 5. passole purgate lib. ½ si faccia cuocere in conueniente quantità d'acqua, & si faccia siroppo con due lib. di mele schiumato.

Si pigliarà sei libre di acqua, & si farà bollire col metterui lo squinanto, le passule di corinto, li semi, & il calamento, & scemata che sarà la terza parte, gli si darà la sua infusione, & dopo colato con espressione si formarà siroppo.

Syrup. ex Eupatorio.

Recipe radic. apij, fœniculi, endiuia an. vnc. 2. glycirbiza, schœnanthi, cassutha, absinthij, rosarum an. drach. 6. adianti albi, redeguar. 1. spina alba, succha, idest spinę arab. florum, aut rad. buglossi, anisi, fœniculi, foliorum eupatorij mes. an. drach. 5. rhabarbari, mastiches an. drach. 3. spica nardi, asari, folij, vel spica celtica an. drach. 2. coquantur in aqua lib. 8. dum tertia pars absunta sit, & colentur, colatura adde saccbari clarificati lib. 4. succi apij, endiuia an. lib. 1.

Coquantur in iustam consistentiam syrupi.

A far'

A far'il Siroppo d'Eupa torio.

PIglia radiche d'appio, di finocchio, d'endiuia, di ciascheduno onc.2. liquiritia, schinanto, cuscuta, assentio, & rose di ciascheduno dram.6. adianto bianco, bedeguar, cioè spina bianca, succa, cioè, spina arabica, fiori, ò radiche di buglossa, aniso, finocchio, foglie d'eupatorio di Mesuè, di ciascheduno dram.5. reobarbaro, mastice, di ciascheduno dram.3. spico nardo, zaffarano, folio, ò spica celtica, di ciascheduno dram.2. si faccia cuocere in lib.8. d'acqua, fin che scemi per vn terzo, poi si coli, & alla colatura s'aggionga zuccharo chiarito lib.4. sugo d'appio, d'endiuia di ciascheduno lib.1. poi si faccia cuocere a modo di siroppo.

Dopo che saranno tagliate, & mondate tutte le cose, che si conuengono, si ponerà a bollire graduatamente nell'acqua le radiche di asaro, & di finocchio, seguitando poi quelle di appio, di endiuia, & di buglossa, poi lo squinanto, spica celtica, & la liquiritia, seguitando il seme di aniso, & di finocchio, poi l'eupatorio, la spica bianca, la spina arabica, l'assentio, & la cascuta, aggiungendo poi il mastice poluerizzato, & le rose, & mentre si leuarà dal fuoco, si metterà l'adranto, & si lasciarà stare alquanto in infusione, & poi si pigliarà il rheobarbaro, & lo spico nardo triturati, & irrorati col vino, & se ne farà infusione con vna portione del sudetto decotto, poi si pigliarà il zuccharo, & si metterà a bollire insieme con li sudetti succhi, & mentre si verrà riducendo a debita cottura, si aggiunga il sudetto decotto a poco a poco, & poi che sarà ridotto a buona cottura, si aggiunga l'infusione del rheobarbaro.

Syrup. è Mentha.

REcipe succi cydoniorum dulcium, & acidorum dulcium, quæ muza vocantur, granatorum acidorum dulcium, & acido dulcium, seu muzorum an. lib.1. in his macerentur horis 24. menthæ siccæ lib.½ rosarum rub. vnc.2. coquantur lento igne ad dimidium colentur, colatis adde sacchari lib. 2. ferueant in iustam crassitiem sy. postremo aromatiza, additis, gallia, moschatha drach.2.

Vt ars iubet.

A far'il Siroppo di Menta.

PIglia sugo di cotogni dolci, & di mezzo sapore, sugo di mela granate dolci, & di mezzo sapore, di ciascheduno lib.1. infondi detti sughi per hore 24. menta secca lib.½ rose rosse onc.2. fà cuocere a fuoco lento a consumatione della metà, & colare, & alla colatura s'aggionghino zuccharo lib.2. si facciano bollire a modo di siroppo, & quando lo riponi, aromatizzalo, aggiongendo gallia moscata dram 2. secondo l'arte.

Il zuccharo sia prima chiarificato con acqua commune, & poi si metta a bollire per ridurlo a cottura, con aggiongerui la sudetta infusione, & mentre si leuarà dal fuoco, li si metti la gallia stemperata con vn poco della detta infusione.

Syrup. ex Artemisia.

REcipe artemisiæ manip.2. pulegij, calaminthæ, origani, melissæ, dictami cretici, persicariæ, sabinæ, maioranæ, chamedrios, iua.

matricariæ, hyperici, centauræ, min. rutæ, betonicæ, buglossi, radicum petrosellin. asparagi, rusci, saxifragiæ, enulæ, cyperi, erythrodani, seu rubiæ tinctorum, iridis, peoniæ an. manip. 1. baccharum iuniperi, sem. ligustici, petrosellini, apij, anisi, nigellę, carpobalsami, vel cubebarum, costi, rad. asari, pyrethri, cassię lignę, cardamomi, calami aromatici, phu an. drach. semis, coquantur in aqua iusta quantitate, quo decet ordine, colatis adde sacchari depurati lib. 4.

Fiat syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo d'Artemisia.

PIglia artemisia manip. 2. poleggio, calamento, origano, cetronella, dittamo, cretico, persicaria, sabina, maiorana, camedri, iua, matricaria, hipericon, centaurea minore, ruta, bettonica, buglossa, radiche di petrosello, d'asparagi, rusci, sassifragia, enula, cipero, rubia de'tintori, iride, peonia, di ciascheduno manip. 1. bacche di ginepro, seme di ligustico, petrosello, d'appio, d'aniso, di nigella, carpobalsamo, ouero cubebe, costo, radiche d'asaro pilatro, cassia in legno, cardamomo, calamo aromatico, & phu, cioè valeriana, di ciascheduno dram. ½ si faccino cuocere in conueniente quantità d'acqua, poi si colino, & alla colatura s'aggionga zuccharo chiarificato lib. 4. si faccia siroppo, come conuiene.

Si pigliarà quindeci libre di acqua, & si faccia bollire con le radiche d'iride, di cipero, di rubbia, di rusco, di asparagi, di petrosello, di sassifragia, & di enola: dopo s'aggiungerà le bacche di ginepro, il dittamo cretico, la valeriana, il cubebe, il costo, il pilatro, il cardamomo, & il calamo aromatico poi la sauina, l'artemisia, la bettonica, la ruta, il camedri, l'iua, la buglossa, la persicaria, & la melissa, seguitando di metterui la matricaria, il puleggio, l'origano, la centaurea, la maiorana, l'iperico, il seme di nigella, di ligustico, di aniso, di petrosello, di appio, & la cassia in legno, & ciascheduna cosa sia preparata, come li conuiene, cioè mondata, incisa, & soppestata, dandoli conueniente cottura, infusione, & espressione al modo solito.

Syrup. è Thymo.

R*Ecipe vuarum passarum purgatarum vnc. 4. & semis, comarum thymi vnc. 2. calaminthæ, menthę siccę an. drach. 5. sem. apij, anisi, fœniculi, dauci an. vnc. semis, bulliant, vt decet, colatis adde sacchari clarificati lib. 2.*

Coquantur in syrupo modum, demum aromatizentur gallię moschatę drach. 2.

A far'il Siroppo di Timo.

PIglia vua passa purgata onc. 4. e ½ cime di timo onc. 2. calamento, menta secca, di ciascheduno dram. 5. seme d'appio, d'aniso, finocchio, & dauco, di ciascheduno onc ½ fà bollire, come si deue, & si coli, poi alla colatura aggionghi zuccharo chiarificato lib. 2. fà cuocere a modo di siroppo, poi aromatizisi con 2. dram. di gallia moscata.

Il sudetto decotto si farà con sei libre d'acqua. L'vua passa si pigliarà quella di corinto. Et il decotto si farà graduatamente, come si è detto ne gli altri siroppi.

Syrup.

Syrup. è Scolopendrio.

Recipe scolopendrij, seu cetrach. vulgo vocati, linguæ ceruinæ, endiuiæ, hepaticæ, absinthij, cichorij, capil. veneris, an. manip. semis, cassutha vnc. 1. quatuor sem. frigidorum maiorum, florum borraginis, buglossi an. drach. 2. rad. petrosellini, fœniculi, tusci an. vnc. semis, coquantur, vt decet, & colentur colatura, recipe lib. 3. sacchari optimi lib. 2.

Coquantur in syrupum.

A far'il Siroppo di Scolopendria.

Piglia scolopendria volgarmente chiamata cetracca, lingua ceruina, endiuia, epatica, assentio, cicorea, capel venere, di ciascheduno manip. ½ cuscuta onc. 1. li quattro semi freddi maggiori, fiori di borragine, di buglossa, di ciascheduno dram. 2. radiche di petrosello, di finocchio, e di rusci, di ciascheduno onc. ½ si faccino cuocere, come si deue, & si colino, & della colatura se ne pigliano lib. 3. zuccharo fino lib. 2. si cuochino, & si faccia siroppo.

Il decotto si farà con sette libre d'acqua, facendoui bollire prima le radiche preparate al modo solito, poi l'herbe graduatamente, poi li semi communi, & in fine il capel venere, e li fiori.

Syrup. è Ribes.

Recipe succi ribes depurati, lib. 3. sacchari optimi lib. 2.

Percoquantur ad iustam consistentiam syrup.

A far'il Siroppo di Ribes.

Piglia sugo di ribes, chiarificato lib. 3. zuccharo bianco lib. 2. si cuoca a giusta consistenza di siroppo.

Il modo di fare il succo di ribes, che sia ben conditionato, è di pigliare il ribes fresco, & ammaccarlo bene, e poi metterlo in vn vaso vitriato, & lasciarlo stare in luogo humido per spatio di tre giorni naturali, & poi si spremerà, & la sua colatura si porrà in vaso di vetro fino, che fà la posa, e si farà siroppo.

Syrup. ex Omphacio, seu Agresta.

Recipe omphacij depurati lib. 6. sacchari depurati lib. 3.

Coquantur ad conuenientem crassitudinem syrupi.

A far'il Siroppo d'Agresta.

Piglia sugo d'agresta chiarito lib. 6. zuccharo chiarificato lib. 3. cuocilo, & fanne siroppo.

Il sudetto succo d'agresta, si lasciarà chiarificare da se stesso, senza operarui fuoco, & poi si farà siroppo al modo solito.

Syrup. è Nymphea, seu Nenuphare.

Recipe florum nymphee lib. 2. coquantur in aquæ iusta quantitate, & expressi. Recipe lib. 3. vel pro decocto infusionis florum nymphee tertio repetitæ, recipe tantundem, sacchari optimi lib. 2.

Coquantur ad syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Ninfea, ouero Nenufari.

Piglia fiori di nenufari lib. 2. falli cuocere in quantità d'acqua,

poi spremeli, & della colatura piglia lib 3. ò per il decotto dell'infusione de'fiori di nenufari tre volte mutati, piglia l'istessa quantità, & zuccharo bianco lib.2. falli cuocere sin'a consistenza di siroppo.

Si farà il sudetto siroppo con l'infusione fatta con le foglie delli fiori di nenufari citrini, senza spremere le dette foglie, per fuggire la loro viscosità.

Syrup. è Portulaca.

Recipe sem. portulacæ lib. 1. succi endiuiæ cocti depurati lib.4. terantur semina, & macerentur in succo horis 24. in vase lapideo. deinde coquantur lento igne ad dimidias, demum adde, sacchari lib.2.

Percoque in syrupum.

A far'il Siroppo di Porcacchia.

Piglia seme di porcacchia lib.1. sugo d'endiuia cotto, e chiarificato lib. 4. pesta le semente, e poni ad infusione nel sugo per 24. hore in vaso di terrà vitriato, poi fà cuocere a fuoco lento, a consumatione della metà, poi aggiongi zuccharo lib.2. fallo cuocere a modo di siroppo.

Nel vo'er fare il sudetto siroppo, si pigliarà il succo d'endiuia, purgato come si è detto nel siroppo di cicorea, facendone decotto con li semi, e si formarà siroppo.

Syrup. è Polipodio.

Recipe polipodij recentis mundi, & contusi lib. 1. bulliant in aquæ communis lib. 12. ad dimidium, deinde adde, calami aromatici contusi vnc. 1. sem. fœniculi drach.3. iterum bulliant, & infundantur horis 12. colentur, & exprimantur, expresso adde, succi borraginis, rosarum rubrarum an. lib.1. & semis, corticum myrobolanarum indarum, chebularum, citrinarum an. vnc.2. & semis, passularum dulcium è Corinth.vnc. 2. contusæ mirabolani infundantur, vna cum passulis horis 24. deinde modicum bulliant, postea adde fol. senæ orientalis vnc.2. macerentur in vase vitreato horis 2. demum facta colatura, & forti expressione adde, sacchari, quod satis fuerit.

Fiat syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo di Polipodio.

Piglia polipodio fresco, mondato, & acciaccato lib.1. fallo bollire in lib.12. d'acqua commune, tanto che scemi per metà, poi aggionghi calamo aromatico pesto onc.1. seme di finocchio dram.3. fà di nuouo bollire, & infondi per hore 12. poi cola, e spremi, & alla spremitura aggiongi sugo di boraggine, & di rose rosse, di ciascheduno lib.1.e ½ scorze di mirabolani, indi, cheboli, e citrini di ciascheduno onc.2.e ½ passule dolci di Corinto onc.2. Le scorze di mirobolani peste si mettino in infusione insieme con le passule per hore 24. & si faccino bollire per vn poco, & s'aggionga foglia di sena orientale onc 2. fà star'a mollo in vaso vitriato per 2. hore, poi si coli, & spremi bene, & alla spremitura s'aggionga tanto zuccharo, che basti per far siroppo.

Mentre si vorrà fare il sudetto siroppo prima si pigliarà le scorze de mirabolani

lenite con olio di mandole dolci, & poi suppestarle alquanto, aggiungendoui la passarina di Corinto, & si metterà infune nel succo di boraggine, & di rose, per spatio di 24. hore, poi li si faccia dare vn bullore, & metterui la sena, & subito si leuarà dal fuoco, & si metterà a stufare in vaso vitriato per spatio di due hore, & poi si colarà con forte espressione, & si ponga da parte, del polipodio si farà il decotto, & in fine della consumatione, si aggiungerà il calamo aromatico, & il seme di finocchio, ambedue contusi, & di nuouo si farà bollire alquanto si lasciarà infusione per dodeci hore, & poi colarlo, & spremerlo fortemente, & poi si pigliarà quattro libre di zucchato bianco chiarificato con acqua commune, & si metta a cuocere, & si aggiunga il decotto di polipodio, & in fine della cottura, si aggiunga l'infusione delli mirabolani.

Syrup. è Mucillaginibus.

Recipe sem. altheæ, maluarum, cydoniorum an. vnc. 1. gummi tragacanthæ drach 3. infunditur in decocto tepido, maluarum, semin. papaueris albi, & sem. halicacabil horis 16. deinde fiat expressio dictorum sem. è quorum mucilagine fiat syrupus, vt sequitur.

Recipe prædicti decocti vnc. 3. dictæ mucilaginis vnc. 1. & semis, dulcorentur vnc 2. sacchari, & parabitur syrupus vnius dosis. Quod si necessitas vrgeat, adde præscripta insusionis sem. psyllij vnc. 2.

A far'il Siroppo di Mucilagine.

Piglia seme d'altea, di malua, e di cotogni, di ciascheduno onc. 1. gomma dragante dram. 3. si faccino stare in infusione nel decotto tepido di malua, seme di papaueri bianchi, seme d'alchechengi per hore 16 poi si premino le sudette sementi, e delle loro mucilagini se ne faccia siroppo nella maniera, che di sotto, cioè.

Piglia del decotto sudetto onc. 3. della detta mucilagiue onc. 1. e $\frac{1}{2}$ e s'addolcischino con onc. 2. di zuccharo, e se ne faccia siroppo d'vna dosa, & se bisognasse, aggiongi alla predetta infusione seme di psillio onc 2.

Il sudetto siroppo di mucilagine, non è cosa conueniente di tenerlo fatto, perche non si può ridurre a debita cottura, onde ne segue che facilmente si corrompe; & però sarà ben fatto, di comporlo, quando si vorrà operare; quando si vorrà fare, si osseruarà, quanto si è detto di sopra nella ricetta, & il seme di psillio si porrà sano infusione.

Syrup. Violatus simpl.

Recipe aquæ, in qua violæ tertio conuenienter maceratæ, & expressæ fuerint lib. 6. sacchari clarificati lib. 4.

Coquantur lento igne, dum iusta syrupi crassitudo.

A far'il Siroppo Violato semplice.

Piglia acqua, nella quale siano state le viole a mollo per tre volte mutate, e spremute lib 6. zuccharo chiarificato lib. 4. fà cuocere a fuoco lento, sin che si faccia siroppo.

Quando si vorrà fare il sudetto siroppo, si vsi diligenza di osseruare la regola data, nel siroppo rosato semplice.

Syrup. Violatus solutiuus.

Recipe aquæ, in qua violæ nouies conuenienter maceratæ, & expressæ fuerint lib. 6. sacchari depurati lib. 4.

Coquantur in iustam consistentiam syrupi.

A far' il Siroppo violato solutiuo.

Piglia acqua, nella quale siano state le viole a mollo per noue volte mutate, & spremute lib.6. zuccharo chiarificato lib. 4. fà cuocere come di sopra.

Nel voler comporre questo siroppo, si farà nell'istessa maniera, che si è detto nel siroppo rosato solutiuo.

Syrup. Sabor Regis Medorum.

Recipe succi buglossi satiui, & syluestris an.lib.2. succi, pomorum dulcium redolentium lib.3. foliculorum sena vnc.4.croci drach. 2. conterantur foliculi, & macerentur in succis, horis 24. deinde bulliant vna, aut altera ebullitione, & colentur, & cum sacchari purissimi lib.3. fiat syrupus, vt decet. crocus autem in panno lineo raro inclusus, in decoctione coquatur, & manibus confricetur.

A far'il Siroppo di Sabor Re di Medi.

Piglia sugo di buglossa domestica, e saluatica, di ciascheduno lib.2. sugo di mela dolci odorifere lib.3. foglia di sena onc.4. zaffarano dram. 2. si pesti la sena grossamente, & si faccia stare ne i succhi infusi per 24.hore, dopoi si coli, e si faccia siroppo con lib.3. di zucchoro bianco. Il zaffarano ligato in pezza di lino si fa cuocere dentro la decottione, e si stregoli con le mani.

Il sopradetto succo delle mela dolci, si caui dalle mele appie, il zaffarano si metterà infusione in vn poco del sudetto decotto, & mentre il siroppo sia ridotto a buona cottura, li si aggiunga l'infusione di zaffarano.

Mel Vilatum solutiuum.

Recipe infusionis violarum nouies repetitæ, vt decet lib.6. mellis optimi lib.3.

Coquantur ad iustam consistentiam.

A far'il Mel Violato solutiuo.

Piglia infusione di viole noue volte mutata, come conuiene lib. 6. mele buono lib.3. fà cuocere a giusta consistenza.

Mentre si vorrà fare il sudetto mele violato solutiuo si farà, quanto si è detto nel mele rosato solutiuo.

Syrup. Althea Fernelij.

Recipe rad. Althea vnc.2. cicerum rubr.vnc.1. rad.graminis, asparagi, glycirbizæ mundatæ, vuarum passarum expurgatarum an.vnc. semis, cimarum Althea, maluæ, belxines, seu parietariæ, pimpinellæ, plantaginis, adianti vtriusque an.manip.1.quatuor sem. frigid. maiorum, minorum an. drach.3.

Coquantur in aqua lib.6. dum quatuor supersint, cum sacchari albi lib.4.

Percoquantur syrupus.

A far'il Siroppo d'Altea di Fernelio.

Piglia radiche d'altea onc.2. ceci rossi onc.1. radiche di gramigna, di sparagi, di liquiritia mondata, vua passa purgata di ciascheduno

duno onc. ½ cime d'altea, di malua, di parietaria, di pimpinella, di piantagine, & dell'vno, e dell'altro adianto, di ciascheduno manip. 1. li quattro semi frigidi maggiori, e minori di ciascheduno dram. 3. si facciano cuocere in lib. 6. d'acqua, sin che scemi per terzo, e poi se ne faccia siroppo con quattro lib. di zucchato bianco.

Il decotto si deue fare graduatamente, come si è detto più volte ne gli altri siroppi, in vece dell'vua passa si pigliarà il zibibo, le radiche, e l'herbe sieno tutte fresche, & l'acqua sia al peso di noue libre.

RAGIONAMENTO delli Trochisci.



Trochisci sono così chiamati dalla rotondità, ò circolo, ò ruota, che vogliamo dire, li quali hanno sembianza per formarsi rotondi, ben che si formino ancora in diuersi modi, come quadrati, triangolati, & a forma di frondi d'oliue, dalle cui forme, & altri simili sono stati chiamati orbicoli, pastilli, & confettione olinare, e se gli da tal forma, acciò facilmente si secchino, li quali sono differenti dalle pillole in questo solo, che le pillole si conseruano in massa.

Alcuni hanno risguardo allo stomaco, come li trochisci d'assentio, di spodio, d'agarico, al fegato quelli di rose, d'eupatorio, di reobarbaro, al cuore quelli di gallia moscata, alla milza quelli di cappari, alli reni quelli d'alchechegni, alle febri acute, quelli di berberi, di spodio, alle flemmaticne quelli di rose, e di viole, & alle febri miste quelli di diarodon, & d'eupatorio, & altri.

TROCHISCI.

Trochisci ex Absinthio.

Recipe absinthij, sem. anisorum, rosarum rub. an. drach. 2. amygdalarum amarum, apij, asari, succi eupatorij, idest, agerati, condensati, folij, seu spica celticæ, mastiches, rhabarbari, spicæ nardi an. drach. 1.

Omnibus diligenter contritis fiant trochisci cum succo endiuiæ, siccentur in vmbra, & seruentur.

TROCHISCI.

Piglia assentio, seme d'anisi, rose rosse, di ciascheduno dram. 2. mandole amare, seme d'appio, asaro, sugo d'eupatorio, cioè d'agerato condensato, folio, ouero spica celtica, mastice, rheobarbaro, spico nardo, di ciascheduno dram. 1. pesta ogni cosa diligentemente, si faccino trochisci con sugo d'endiuia, & si secchino all'ombra, e si conseruino.

Nel voler fare li sudetti trochisci, li si metterà il succo d'endiuia cauato di fresco, le cime dell'assentio, la parte rossa delle rose, e le mandole amare mondate con il coltello. E graduatamente si farà poluere sottilissima.

Trochisci ex Agarico.

Recipe agarici optimi pulueratì, & per cerniculum creti vnc. 4. Nutriantur sæpius vino aromatico in quo zingiber maceratum fuerit, formentur trochisci, qui siccati in vmbra seruentur in loco sicco.

A far li Trochisci d'Agarico.

Piglia agarico buono polueriz-zato, e passato per setaccio onc. 4. si notrisca spesso col vino aromatico, nel quale sia stato a mollo il zenzero, & si formino trochisci, i qua-

quali secchi all'ombra si conseruino in loco secco.

Alio modo.

R*Ecipe agarici optimi, vt supra puluerati, & creti vnc.3. salis gemmæ vnc.1.*

Cum oxymellite, vel syrupo acetoso, quantum satis est, fiat massa.

Vn'altro modo.

PIglia agarico buono poluerizzato onc.3. (com'è detto di sopra) & passato per setaccio, salgemma onc.1. se ne faccia massa ossimele, ò con siroppo acetoso.

Quando si vorrà fare li sudetti trochisci, si pigliarà agarico eletto, disfarlo prima con la grattarola, e poi passarlo per setaccio sottilissimo, e se ne formi trochisci in modo di pasta.

Trochisci è semine Viticis, seu Agni casti.

R*Ecipe sem. agni casti, idest, viticis, sem. tamaricis an. drach. 10. endiuiæ, portulacæ an. drach.5.*

Terantur tenuissime, & cum vino, in quo radices capparorum, aut tamaricis coxerint.

Formentur trochisci.

A far li Trochisci di semi di Vitice, ò d'Agno casto.

PIglia seme d'agno casto, cioè vitice, seme di tamarindi, di ciascheduno dram. 10. d'endiuia, porcacchia, di ciascheduno dram. 5. se ne faccia poluere sottilissima, e col vino, nel quale siano cotte le radiche di cappari, ò de'tamarici, se ne facciano trochisci.

Il sudetto decotto si farà col pigliare della maluasia, ouero altra sorte di vino simile alla maluasia, e si faccia bollire con le scorze delle radiche de'cappari.

Trochisci è Colocynthide, seu Alabandal.

R*Ecipe carnis colocynthidis albæ leuis, & seminibus purgatæ vnc.10.*

Incidantur minutim, & cum vnc.1. olei rosati confricentur manibus, & sic dimittantur biduo, vel triduo, vt oleo vndequaque diffundantur, post mucagine extracta cum aqua rosacea ex tragacanthæ bdellij, & gummi arabici, singul drach.6. formentur trochisci, qui bene exsiccati diligentissimè conterantur in tenuissimum puluerem, ex qua cum eadem mucagine iterum formentur trochisci, siccentur, & reponantur.

A far li Trochisci di Coloquintida ouero d'Alabandar.

PIglia polpa di coloquintida bianca, leggiera, & mondata dal seme onc. 10. si tagli in pezzi minuti, & si fregolino con le mani onte in più volte con vn'oncia d'oglio rosato, e questo si faccia per dui, ò tre dì, accioche l'oglio si spandi per tutto, poi hauendo estratta la mucilagine del draganto, bdellio, & gomma arabica, di ciascheduno dram.6. con acqua rosa, se ne formino trochisci, li quali seccati bene se ne faccia con diligenza poluere sottilissima, dalla quale con la medesima mucillagine se ne facciano di nuouo trochisci si secchino, e si ponghino.

Quan-

Quando si vorrà formare li sudetti tro-chisci, si vsarà diligenza di poluerizzar bene la sudetta coloquintida, e però dopo che sarà lenita con l'olio rosato, si poluerizzarà, e passarla per vn setaccio mediocre, e poi vn'altra volta per vn setaccio sottilissimo.

Trochisci Alchechengi, seu Halicacabi cum Opio Mes.

R*Ecipe amygdalarum amararum, amyli, boli armenæ, succi glycirhizæ, nucleorum pini, gummi arabici, sem. papaueris albi, lacrymæ sanguinis dragonis, thuris, gummi tragacanthæ an. drach. 6. sem. cucurbitarum, cytruli, cucummeris an. drach. 3. & semis, baccarum halicacabi drach. 3. sem. apij, boli synopicæ, charabæ, hyscyami, opij an. drach. 2. confice trochiscos cum succo baccarum recentium halicacabi, vel cum aqua rosacea, in qua ijdem fructus sicci prius fuerint macerati.*

Alij quoque his persimiles sine opio parantur.

A far li Trochisci d'Alchachengi, ouero d'Alicacabi con Oppio di Mesue.

PIglia mandole amare, amido, bolo armenio, sugo di liquiritia, pignoli, gomma arabica, seme di papauero bianco, lacrima di sangue di drago, incenso, gomma draganti, di ciascheduno dram. 6. seme di cucuzze, di citroli, e di cucummero, di ciascheduno dram. 3. e ½ grani d'alchachengi dram. 3. seme d'appio, bolo, sinopica, charabe, iusquiamo, oppio, di ciascheduno dram. 2. fà trochisci con sugo di grani freschi d'alchachengi, ouevero con acqua rosa, nella quale gli altri frutti secchi siano stati a mollo, si fanno ancora altri trochisci simili a questi senza oppio.

Trochisci Aliptæ moscatæ.

R*Ecipe ladani purissimi vnc. 3. styracis calamitæ vnc. 1. & semis, styracis rubræ vnc. 1. ligni aloes drach. 2. ambræ drach. 1. camphoræ drach. semis, moschi scrup. semis, aquæ rosaceæ, quod satis est.*

Ladanum, & vtrumque styracem in patina vitreata tenui linteolo coperta diebus canicularibus tamdiu Soli exponito, dum mollescant, postea in mortario bene calefacto pistello pariter calido validè contundito, & cogito, donec totum nigrescat, tum ei lignum aloes tenuissimè pulueratum paulatim inspergito, & conterendo admisceto, deinde eodem modo camphoram, & ambram simul tertio, & cum moscho in aquæ rosaceæ vnc. 3. dissoluto cogito, & ex omnibus commistis massam conficito, quam rursus in tenues, & teretes bacillos affinges super calefactum marmorem, & per politum lævi assere calefacto, modicè comprimendo, & volutando, dum teretem formam acquirat, sicut & ceræ candelæ leuigari, & teretes fieri solent, prius autem aqua rosacea inspergenda est, ne marmori, aut asseri adhærescat. Postremo efformatos bacillos teretes aqua rosacea irrigatos in vase vitreo diligenter clauso seruato.

A far li Trochisci d'Alipta moschata.

PIglia laudano purissimo onc. 3. storace calamita onc. 1. e ½ storace rossa onc. 1. legno aloè dr. 2. ambra dram. 1. canfora dram. ½ mosco scrop. ½ acqua rosa tanto che basti, si facciano stare in laudano, & l'vno, e l'altro storace al Sole ne i giorni caniculari, mettendoli dentro vn piatto di maiolica, coperto d'vn panno sottilissimo, sia che siano fatti molli, poi si pestino in vn mortaro ben scaldato col pestello similmente caldo, fin che il tutto s'annegrisca, all'hora si metta di sopra a poco a poco il legno d'aloè poluerizzato sottilmente, & maneggiandolo mescolatelo, poi pestate sottilmente, e meschicate la canfora, & l'ambra similmente, & vnitelo col mosco soluto in tre oncie di acqua rosa, & di queste misture fattene massa, della quale ne farete poi pezzetti piccoli, & tondi sopra vn marmo scaldato, e polito, maneggiandola, e riuoltandola leggiermente fin che pigli forma tonda, come s'vsa a far nelle candele di cera, mà prima bisogna bagnarle con vn poco d'acqua rosa, acciò non s'attacchi detta massa al marmo, ò al legno, vltimamente serua con diligenza questi pezzetti così fatti tondi, & bagnati con acqua rosa in vaso di vetro ben chiuso, e turato.

Si pigliarà l'vna, e l'altra storace in lacrima, & si metteranno in infusione in acqua rosa, & liquefarle in bagno maria, e poi si metteranno nel mortaio, e mescolarui l'ambra grigia, la canfora, & il muschio, & dopo questi si aggiungerà il laudano, & il legno aloè, che sieno ben poluerizzati, e si formarà trochisci.

Trochisci Andronij Gal.

*R*Ecipe cytinorum drach. 10. galliæ immaturæ drach. 8. aristolochiæ rotundæ, myrrhæ an. drach. 4. aluminis, calcanthi, mysios, singul. drach. 2. sapæ quod satis est, vt in trochiscos cogantur.*

A far li Trochisci d'Andronico di Galeno.

PIglia citini dram. 10. galla immatura dram. 8. aristologia tonda, mirra, di ciascheduno dram. 4. alume, calcanto, misio, di ciascheduno dram. 2. mosto cotto, tanto che basti, e fà trochisci.

La mirra si disfarà con diligenza nel mortaio col mosto cotto, detto da molti sapa, & poi li si aggiungerà gli altri ingredienti ben poluerizzati, & si formarà trochisci.

Trochisci ex Aniso primi Mes.

*R*Ecipe aloes bonæ, anisorum, succi eupatoriæ, idest agerati an. drach. 2. absinthij, amygdalarum amararum, sem. anethi, apij, asari, folij, seu spicæ celticæ, mastiches, spicæ nardi an. drach. semis. Tritis omnibus diligenter confice trochiscos ex succo absinthij, & apij, & sicca in vmbra.*

A far li Trochisci d'Aniso primi di Mesue.

PIglia aloè buono, aniso, sugo eupatorio, cioè agerato di ciascheduno dram. 2. assentio, mandole

le amare, seme d'aneto, d'appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice, spico nardo di ciascheduno dram. ½ Hauendo pesto ogni cosa con diligenza, & fà trochisci col sugo d'assentio, d'appio, e falli seccare all'ombra.

Nel voler formare li sudetti trochisci si osseruarà, quanto si è detto nelli trochisci di assentio, e'l eupatorio, si pigli il succo suo condensato.

Trochisci ex Aniso secundi Mes.

Recipe anisorum, succi eupatorij, idest agerati an. drach. 4. aloes bonæ drach. 2. amygdalarum amararum drach. 1. & semis, absinthij Romani, apij, asari, folij, seu spicæ celticæ, mastiches, spicæ nardi an. drach. 1.

Contritis omnibus diligenter confice trochiscos ex decocto absinthij, sicca in vmbra, & reconde.

A far li Trochisci d'Aniso secondi di Mesue.

Piglia aniso, sugo d'eupatorio, cioè agerato, di ciascheduno dram. 4. aloè buono dram. 2. mandole amare dram. 1. e ½ assentio Romano, appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice, spico nardo, di ciascheduno dram. 1. pesta ogni cosa sottilmente, fà trochisci con decotto d'assentio, & seccali all'ombra, e reponili.

Mentre si vorranno fare li sudetti trochisci di assentio secondi di Mesue, si faccia, quanto si è detto di sopra nelli trochisci primi di assentio,

Trochisci ex Arsenico.

Recipe calcanthi, floris æris an. vnc. 5. calcis non extinctæ vnc. 1. & semis, arsenici citrini vnc. 1. acaciæ, alumnis, balaustiorum, carthæ combustæ, fæcis aceti vstæ an. drach. 2.

Terantur cum aceto, & insolentur diebus decem, postea formentur pastilli, ponantur in vase vitreo bene obturato, quod quidem in oleo rursus vase contineatur, in quo acetum sit,

A far li Trochisci d'Arsenico.

Piglia calcantho, verderame, di ciascheduno onc. 5. calce vergine onc. 1. e ½ arsenico citrino onc. 1. acatia, alume, balausti, carta combusta, fecce d'aceto bruciata, di ciascheduno dram. 2. si pestino poi con aceto, & si mettino al Sole per giorni dieci, poi si facciano maccaroni, & si pongano in vaso di vetro ben turato, il quale sia messo in infusione nell'aceto.

Liquefatta che sarà l'acatia con l'aceto, si aggiunga gli altri ingredienti ben poluerizzati, & si faccia pasta, la quale si terrà al Sole per spatio di diece giorni, & poi mollificarla di nuouo con aceto, e si formarà pastelli in figura di pignoli, & poi che saranno asciutti, si saluaranno come si è detto di sopra.

Trochisci Becchici albi.

Recipe sacchari albissimi vnc. 2. penidiorum alborum, sacchari candidi optimi an. drach. 5. & scrup. 1. pulueris iridis drach. 2. & seminis amyli drach. 2. mucilagginis tragacanthæ, ex aqua rosacea.

Quod satis est ad conformandos trochiscos.

A far

A far Trochisci Becchici bianchi.

PIglia zucchoro bianco onc. 2. penniti bianchi, zucchoro candido buono, di ciascheduno dram. 5. & scrup. 1. poluere d'iride dram. 2. e $\frac{1}{2}$ amido dram. 2. mucilaggine di draganti fatta con acqua rosa, quanto basti a far trochisci.

Trochisci Becchici nigri.

REcipe sacchari albissimi unc. 9. penidiorum alb. unc. 2. succi glycirhizę drach. 10. & scrup. 2. sacchari candidi optimi drach. 6. & scrup. 2. styracis, calaminthę drach. 4. pulueris diaridis salomonis, pulueris loch sani an. scrup. 4. mucilagginis tragacanthę extractę ex aqua hyssopi.

Quantum satis fuerit, forma trochiscos.

A far Trorbisci Becchici negri.

PIglia zuccharo bianco onc. 9. penniti bianchi onc. 2. sugo di liquiritia dram. 10. & scrop. 2. zuccharo candido buono dram. 6. e scrop. 2. storace calamita dram. 4. poluere di diaireos, poluere di loch sano, di ciascheduno scrop. 4. mucilaggine di draganti fatta con acqua d'isopo, quanto basti, e fa trochisci.

La storace calamita in lacrima, dopo che sarà disfatta in bagno maria, con acqua d'isopo distillata, si ponerà nel mortaio, & li si aggiungerà la mucilaggine di draganto fatta con l'acqua d'isopo medesimamente destillata, & anco gl'altri ingredienti ridotti in poluere, la poluere del loch sano, si ponerà la sua spetie, & similmente del diaireos, si ponerà le spetie della sua compositione; cioè, del diaireos composto.

Trochisci de Berberis primi Mes.

REcipe rosarum rub. drach. 6. sem. citruli drach. 3. & semis, berberorum, aut eorum succi glycirbizæ, sem. portulacæ, spodij an. drach. 3. amyli, croci, spicæ, tragacanthæ an. drach. 1. camphoræ drach. semis, mannæ, quod satis est.

Dissolue mannam in decocto tamarindorum, & ea dissoluta excipe reliqua optimè contrita, & confice trochischos.

A far li Trochisci di Berberi primi di Mesuè.

PIglia rose rosse dram. 6 seme di cetroli dram. 3. e $\frac{1}{2}$ berberi, ouero sugo d'essi, sugo di liquiritia, seme di porcacchia, spodio, di ciascheduno dram. 3. amido, zaffarano, spico draganti, di ciascheduno dram. 1. canfora dram. $\frac{1}{2}$ manna, tanto che basti, dissolui la manna nel decotto di tamarindi, e quella dissoluta con l'altre cose sottilmente peste fanne trochisci.

Si pigliarà dramme due di tamarindi, & con due oncie di acqua rosa se ne faccia decotto, & dopo colato, li si disfaccia dramme due di manna, & poi mescolar gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & particolarmente per li berberi si porrà li suoi proprij semi, & si formarà trochisci.

Trochisci è Berberis secundi Mes.

REcipe rosarum rub. drach. 5. gummi arabici drach. 3. berberorum drach. 2. sem. acetosæ, galliæ, mastiches, spicę, spodij, xyloaloes an. drach. 1.

Con-

Confice trochiscos cum aqua rosacea, in qua fuerit dissolutum gummi arabicum admistis omnibus exacte contritis.

A far li Trochisci di Berberi secondo di Mesuè.

Piglia rose rosse dram. 5. gomma arabica dram. 3. berberi dram. 2. seme d'acetosa, gallia, mastice, spico, podio, legno aloè di ciascheduno dram. 1. fà trochisci con acqua rosa, nella quale sia stata dissoluta gomma arabica, mesticandoui l'altre cose ridotte in poluere.

Per la gallia si pigliarà li trochisci di gallia muschiata di Mesue, per la spica si torrà il nardo per lo spodio si prenderà il preparato, e si formarà trochisci a modo solito.

Trochisci Camphoræ.

Recipe rosarum rub. drach. 4. mannæ, sacchari albi an. drach. 3. santhali citrini drach. 2. & semis glycirhizæ, spodij an. drach. 2. croci, gummi arabici, sem. citruli, sem. cucummeris, cucurbitæ, melonum, spicæ nardi, tragacanthæ an. drach. 1. amyli, camphoræ, cardamomi, ligni aloes, an. scrup. 2.

Cum mucagine psyllij extracta ex aqua rosacea confice trochiscos, & exsiccatos in umbra reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci di Canfora.

Piglia rose rosse dram. 4 manna, zuccharo bianco, di ciascheduno dram. 3 santalo citrino dram. 4. e $\frac{1}{2}$ liquiritia, spodio, di ciascheduno dram. 2. zaffarano, gomma arabica, seme di cetroli, di cocommeri, di cucuzze, di meloni, spico nardo, draganta, di ciascheduno dram. 1. amido, canfora, cardamomo, legno d'aloè, di ciascheduno scrop. 2. fà trochisci con mucilaggine cauata dal psillio con acqua rosa, & hauendoli fatti seccare nell'ombra riponeli in vaso di vetro.

Si eleggerà il cardamomo minore, e lo spodio preparato, e con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere graduatamente, e con la manna dissoluta con vn poco di acqua rosa si formarà trochisci.

Trochisci è Capparibus.

Recipe sem. agni casti, idest viticis, corticum rad. capparis an. drach. 6. ammoniaci drach. 4. acori, amygdalarum amararum, aristolochiæ rotundæ, calaminthæ, succi eupatorij, idest agerati, Nasturtij, nigellæ, fol. rutæ an. drach. 2. cyperi, scolopendrij an. drach. 1.

Dissoluantur ammoniacum in aceto, à quo pulueres tenuissimi excipiantur, & formentur in trochiscos.

A far Trochisci di Cappari.

Piglia seme d'agno casto, cioè vitrice, scorze di radiche di cappari, di ciascheduno dram. 6. armoniaco dram. 4. acoro, mandole amare, aristologia tonda, calamento, sugo d'eupatorio cioè agerato, seme di nasturtio, di nigella, foglia di ruta, di ciascheduno dram. 2. ciperi, scolopendria, di ciascheduno dram. 1. si faccia dissoluere l'ammoniaco con aceto, dal quale si riceuino tutte le poluere sottilissime, e se ne formino trochisci.

Tro-

Trochisci è charta Galeni, ex Asclepiade.

R Ecipe gallæ immaturæ, myrrhæ, squammæ æris an. vnc. 1. arsenici, elaterij, sandrachæ an. drach. 4. chalacanthi, thuris an. drach. 3. chartæ combustæ. Quod satis est ad inducendum colorem, tritis, & leuigatis omnibus fac trochiscos ex sapa.

Veniunt in vsum etiam aridi pulueres insperſi absque sapa.

A far Trochisci della carta di Galeno, d'Asclepiade.

PIglia galla acerba, mirta, scaglia di rame, di ciascheduno onc. 1. arsenico, elaterio, sandaraca, di ciascheduno dram. 4. calcanto, e turris, di ciascheduno dram. 3. carta abbruciata tanto che basti a darli core, pesta ogni cosa. Fà trochisci col mosto cotto. Vengono in vso anco le poluere vnite insieme senza mosto cotto.

Quando si voranno formare li detti trochisci, si osseruarà il modo detto nelli trochisci di Andronico, e di Galeno.

Trochisci è Succino, siue de Charabe.

R Ecipe charabes, idest succini drach. 8. acaciæ, balaustorum, corallij vsti, corno cerui vsti, hypocistis, idest succi fol. & florum cisti, laccæ, idest cancami, masticbes, sem. papaueris nigri assi, tragacanthæ an. scrup. 8. croci opij, thuris an. drach. 2.

Ex mucagine sem. psylli finge trochiscos drachmales.

A far Trochisci di Soccino, ò vero Charabe.

PIglia charabe, cioè soccino dr. 8. acatia, balausti, coralli arsi, corno di ceruo bruciato, gomma arabica bruciata, hipocistide, cioè sugo di foglie, & fiori di cisto, lacca, cioè cancamo, mastice, seme di papauero negro arso, draganti di ciascheduno scrop. 8. zaffarano, oppio, incenso, di ciascheduno dram. 2. fà trochisci drammali con la mucillagine di seme di psillio.

La charabe, li coralli, il corno di ceruo, & la lacca, ciascheduna cosa sia preparata separatamente, & al modo solito si formarà trochisci, con hauer prima mollificato l'acatia, & il sugo d'ipocistido, con la mucilaggine di psillio.

Trochisci è Cicadis.

R Ecipe galangæ vnc. 1. cicadarum, sanguinis hircini, succi saxifragiæ an. drach. 3. olei balsamini, moschellini, nardini an. drach. 1. & semis, milij solis, seu lithospermathis, sem. nasturtij, nucleorum cerasorum, sem. olusatri, petrosellini, quinque folij, fecis vini albi, sem. vricæ an. drach. semis.

Trita, quam tenuissimè, forma in trochiscos.

A far Trochisci di cicale.

PIglia galanga onc. 1. cicale, sangue di becco, sugo di sassifragia, di ciascheduno dram 3. oglio balsamino, moschellino, nardino, di ciascheduno dram. 1. e ½ milio sole, cioè litospermate, seme di nasturtio, l'anima dell'osso di cerase, seme d'olusatro, seme di petrosello, cinque foglia, feccia di vino bianco

co, seme d'ortica, di ciascheduno dram. $\frac{1}{2}$ pesta sottilmente, e fanne li trochisci.

Il sangue di becco sia preparato, & ridotto in poluere, & la feccia di vino bianco, la quale sia prima abbruciata, & poi ridotta in poluere insieme con l'altre cose aride, & particolarmente le cicale, & poi si formarà trochisci con li sudetti ogli, e succo di sassifragia.

Trochisci è Coralijs.

R*Ecipe amomi, cinnamomi, coralli rub. præparati, myrrhæ, sem. papaueri albi an. vnc. semis, croci, schœnanti an. drach. 2. asari, calami aromatici, cassiæ lignea, folij, seu spicæ celticæ, masticbes, pedis columbini, phu, polij montani, xylobalsami an. drach. 1.*

Fiat ex omnibus puluis subtilissimus, & ex vino odorato formentur trochisci drachmales siccentur in umbra.

A far Trochisci di Coralli.

PIglia dell'amomo, del cinnamomo, delli coralli rossi preparati, mirra, seme di papauero bianco, di ciascheduno onc. $\frac{1}{2}$ zaffarano, squinanti di ciascheduno dram. 2. asaro, calamo aromatico, cassia in legno folio, ouero spica celtica, mastice, piede colombino, phu, cioè valeriana minore, polio montano, legno di balsamo, di ciascheduno dram. 1. se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, & poi si formino trochisci con vino odorifero, e si faccino seccare all'ombra.

Trochisci è Croco Mes.

R*Ecipe aluminis drach. 10. & scrup. 2. croci drach. 10. chalcanthi drach. 6. & scrup. 2. myrrhæ, spicæ an. drach. 2. gummi drach. 2. & scrup. 2. chalcitidis, omphacij an. drach. 2. & semis.*

Dissolue gummi ex vino austero, adde reliqua exquisitissimè trita, & confice trochiscos.

A far li Trochisci di Zaffarano di Mesue.

PIglia alume dram. 10. e scrop. 2. zaffarano dram. 10. calcanto dram. 6. e scrop. 2. mirra, spica; di ciascheduno dram. 2. gomma dram. 2. scrop. 2. calcij, agresta, di ciascheduno dram. 1. e $\frac{1}{2}$ si dissolui la gomma con vino austero, poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e fà trochisci.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, si piglierà per l'alume quello di rocco, per la spica il spico nardo, per la gomma la gomma arabica, & per l'agresta il succo dell'vua acerba condensato.

Trochisci, è Croco Nicolai.

R*Ecipe croci drach. 3. ammios, myrrhæ, rosarum rub. an. drach. 1. & semis, ligni aloes scrup. 2.*

Confice trochiscos ex aqua rosacea.

A far li Trochisci di Zaffarano di Nicolao.

PIglia zaffarano dram. 3. ammi, mirra, rose rosse di ciascheduno dram. 1. e $\frac{1}{2}$ legno aloè scrop. 2. fà trochisci con acqua rosa.

Trochisci è Cyperis sine Mosco.

R*Ecipe cinnamomi, corticum citrij, cyperi, emblicorum, masti-*

quali secchi all'ombra si conseruino in loco secco.

Alio modo.

Recipe agarici optimi, vt supra pulueráti, & creti vnc.3. salis gemmæ vnc.1.

Cum oxymellite, vel syrupo acetoso, quantum satis est, fiat massa.

Vn'altro modo.

Piglia agarico buono poluerizzato onc.3. (com'è detto di sopra) & passato per setaccio, salgemma onc.1. se ne faccia massa ossimele, ò con siroppo acetoso.

Quando si vorrà fare li sudetti trochisci, si pigliarà agarico eletto, disfarlo prima con la grattarola, e poi passarlo per setaccio sottilissimo, e se ne formi trochisci in modo di pasta.

Trochisci è semine Viticis, seu Agni casti.

Recipe sem. agni casti, idest, viticis, sem. tamaricis an. drach. 10. endiuiæ, portulacæ an. drach.5.

Terantur tenuissime, & cum vino, in quo radices capparorum, aut tamaricis coxerint.

Formentur trochisci.

A far li Trochisci di semi di Vitice, ò d'Agno casto.

Piglia seme d'agno casto, cioè vitice, seme di tamarindi, di ciascheduno dram. 10. d'endiuia, porcacchia, di ciascheduno dram. 5. se ne faccia poluere sottilissima, e col vino, nel quale siano cotte le radiche di cappari, ò de'tamarici, se ne facciano trochisci.

Il sudetto decotto si farà col pigliare della maluasia, ouero altra sorte di vino simile alla maluasia, e si faccia bollire con le scorze delle radiche de'cappari.

Trochisci è Colocynthide, seu Alabandal.

Recipe carnis colocynthidis albæ leuis, & seminibus purgatæ vnc.10.

Incidantur minutim, & cum vnc.1. olei rosati confricentur manibus, & sic dimittantur biduo, vel triduo, vt oleo vndequaque diffundantur, post mucagine extracta cum aqua rosacea ex tragacanthæ bdellij, & gummi arabici, singul drach.6. formentur trochisci, qui bene exsiccati diligentissimè conterantur in tenuissimum puluerem, ex qua cum eadem mucagine iterum formentur trochisci, siccentur, & reponantur.

A far li Trochisci di Coloquintida ouero d'Alabandar.

Piglia polpa di coloquintida bianca, leggiera, & mondata dal seme onc. 10. si tagli in pezzi minuti, & si fregolino con le mani onte in più volte con vn'oncia d'oglio rosato, e questo si faccia per dui, ò tre dì, accioche l'oglio si spandi per tutto, poi hauendo estratta la mucilagine del draganto, bdellio, & gomma arabica, di ciascheduno dram.6. con acqua rosa, se ne formino trochisci, li quali seccati bene se ne faccia con diligenza poluere sottilissima, dalla quale con la medesima mucillagine se ne facciano di nuouo trochisci si secchino, e si ponghino.

Quan-

Quando si vorrà formare li sudetti trochisci, si vsarà diligenza di poluerizzar bene la sudetta coloquintida, e però dopo che sarà lenita con l'olio rosato, si poluerizzarà, e passarla per vn setaccio mediocre, e poi vn'altra volta per vn setaccio sottilissimo.

Trochisci Alchechengi, seu Halicacabi cum Opio Mes.

RECIPE amygdalarum amararum, amyli, boli armenæ, succi glycirhizæ, nucleorum pini, gummi arabici, sem. papaueris albi, lacrymæ sanguinis dragonis, thuris, gummi tragacanthæ an. drach. 6. sem. cucurbitarum, cytruli, cucummeris an. drach. 3. & semis, baccarum halicacabi drach. 3. sem. apij, boli synopicæ, charabæ, hyscyami, opij an. drach. 2. confice trochiscos cum succo baccarum recentium halicacabi, vel cum aqua rosacea, in qua ijdem fructus sicci prius fuerint macerati.

Alij quoque his persimiles sine opio parantur.

A far li Trochisci d'Alchachengi, ouero d'Alicacabi con Oppio di Mesue.

PIglia mandole amare, amido, bolo armenio, sugo di liquiritia, pignoli, gomma arabica, seme di papauero bianco, lacrima di sangue di drago, incenso, gomma draganti, di ciascheduno dram. 6. seme di cucuzze, di citroli, e di cucummero, di ciascheduno dram. 3. e $\frac{1}{2}$ grani d'alchachengi dram. 3. seme d'appio, bolo, sinopica, charabe, iusquiamo, oppio, di ciascheduno dram. 2. fà trochisci con sugo di grani freschi d'alchachengi, ouero con acqua rosa, nella quale gli altri frutti secchi siano stati a mollo, si fanno ancora altri trochisci simili a questi senza oppio.

Trochisci Aliptæ moscatæ.

RECIPE ladani purissimi vnc. 3. styracis calamitæ vnc. 1. & semis, styracis rubræ vnc. 1. ligni aloes drach. 2. ambræ drach. 1. camphoræ drach. semis, moschi scrup. semis, aquæ rosaceæ, quod satis est.

Ladanum, & vtrumque styracem in patina vitreata tenui linteolo coperta diebus canicularibus tamdiu Soli exponito, dum mollescant, postea in mortario bene calefacto pistello pariter calido validè contundito, & cogito, donec totum nigrescat, tum ei lignum aloes tenuissimè puluer atum paulatim inspergito, & conterendo admisceto, deinde eodem modo camphoram, & ambram simul tertio, & cum moscho in aquæ rosaceæ vnc. 3. dissoluto cogito, & ex omnibus commistis massam conficito, quam rursus in tenues, & teretes bacillos affinges super calefactum marmorem, & per politum leui assere calefacto, modicè comprimendo, & volutando, dum teretem formam acquirat; sicut & cereæ candelæ leuigari, & teretes fieri solent, prius autem aqua rosacea inspergenda est, ne marmori, aut asseri adhærescat. Postremo efformatos bacillos teretes aqua rosacea irrigatos in vase vitreo diligenter clauso seruato.

A far li Trochisci d'Alipta moschata.

PIglia laudano purissimo onc. 3. storace calamita onc. 1. e $\frac{1}{2}$ storace rossa onc. 1. legno aloè dr. 2. ambra dram. 1. canfora dram. $\frac{1}{2}$ mosco scrop. $\frac{1}{2}$ acqua rosa tanto che basti, si facciano stare in laudano, & l'vno, e l'altro storace al Sole ne i giorni caniculari, mettendoli dentro vn piatto di maiolica coperto d'vn panno sottilissimo, sia che siano fatti molli, poi si pestino in vn mortaro ben scaldato col pestello similmente caldo, sin che il tutto s'annegrisca, all'hora si metta di sopra a poco a poco il legno d'aloè poluerizzato sottilmente, & maneggiandolo mescolatelo, poi pestate sottilmente, e mestiicate la canfora, & l'ambra similmente, & vnitelo col mosco soluto in tre oncie di acqua rosa, & di queste misture fattene massa, della quale ne farete poi pezzetti piccoli, & tondi sopra vn marmo scaldato, e polito, maneggiandola, e riuoltandola leggiermente sin che pigli forma tonda, come s'vsa a far nelle candele di cera, mà prima bisogna bagnarle con vn poco d'acqua rosa, acciò non s'attacchi detta massa al marmo, ò al legno, vltimamente serua con diligenza questi pezzetti così fatti tondi, & bagnati con acqua rosa in vaso di vetro ben chiuso, e turato.

Si pigliarà l'vna, e l'altra storace in lacrima, & si metteranno in infusione in acqua rosa, & liquefarle in bagno maria, e poi si metteranno nel mortaio, e mescolarui l'ambra grigia, la canfora, & il muschio, & dopo questi si aggiungerà il laudano, & il legno aloè, che sieno ben poluerizzati, e si formarà trochisci.

Trochisci Andronij Gal.

R*Ecipe cytinorum drach. 10. galliæ immaturæ drach. 8. aristolochiæ rotundæ, myrrhæ an. drach. 4. aluminis, calcanthi, mysios, singul. drach. 2. sapæ quod satis est, vt in trochiscos cogantur.*

A far li Trochisci d'Andronico di Galeno.

PIglia citini dram. 10. galla immatura dram. 8. aristologia tonda, mirra, di ciascheduno dram. 4. alume, calcanto, misio, di ciascheduno dram. 2. mosto cotto, tanto che basti, e fà trochisci.

La mirra si disfarà con diligenza nel mortaio col mosto cotto, detto da molti sapa, & poi li si aggiungerà gli altri ingredienti ben poluerizzati, & si formarà trochisci.

Trochisci ex Aniso primi Mes.

R*Ecipe aloes bonæ, anisorum, succi eupatoriæ, idest agerati an. drach. 2. absinthij, amygdalarum amararum, sem. anethi, apij, asari, folij, seu spica celticæ, mastiches, spicæ nardi an. drach. semis. Tritis omnibus diligenter confice trochiscos ex succo absinthij, & apij, & sicca in vmbra.*

A far li Trochisci d'Aniso primi di Mesue.

PIglia aloè buono, aniso, sugo eupatorio, cioè agerato di ciascheduno dram. 2. assentio, mando-

le amare, seme d'aneto, d'appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice, spico nardo di ciascheduno dram. $\frac{1}{2}$ Hauendo pesto ogni cosa con diligenza, & fà trochisci col sugo d'assentio, d'appio, e falli seccare all'ombra.

Nel voler formare li sudetti trochisci si osseruarà, quanto si è detto nelli trochisci di assentio, e'l eupatorio, si pigli il succo suo condensato.

Trochisci ex Aniso secundi Mes.

R*Ecipe anisorum, succi eupatorij, idest agerati an. drach. 4. aloes bonæ drach. 2. amygdalarum amararum drach. 1. & semis, absinthij Romani, apij, asari, folij, seu spicæ celticæ, mastiches, spicæ nardi an. drach. 1.*

Contritis omnibus diligenter confice trochiscos ex decocto absinthij, sicca in vmbra, & reconde.

A far li Trochisci d'Aniso secondi di Mesue.

PIglia aniso, sugo d'eupatorio, cioè agerato, di ciascheduno dram. 4. aloè buono dram. 2. mandole amare dram. 1. e $\frac{1}{2}$ assentio Romano, appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice, spico nardo, di ciascheduno dram. 1. pesta ogni cosa sottilmente, fà trochisci con decotto d'assentio, & seccali all'ombra, e reponili.

Mentre si vorranno fare li sudetti trochisci di assentio secondi di Mesue, si faccia, quanto si è detto di sopra nelli trochisci primi di assentio.

Trochisci ex Arsenico.

R*Ecipe calcanthi, floris æris an. vnc. 5. calcis non extinctę vnc. 1. & semis, arsenici citrini vnc. 1. acaciæ, alumnis, balaustiorum, carthę combustę, facis aceti vstæ an. drach. 2.*

Terantur cum aceto, & insolentur diebus decem, postea formentur pastilli, ponantur in vase vitreo bene obturato, quod quidem in oleo rursus vase contineatur, in quo acetum sit.

A far li Trochisci d'Arsenico.

PIglia calcantho, verderame, di ciascheduno onc. 5. calce vergine onc. 1. e $\frac{1}{2}$ arsenico citrino onc. 1. acatia, alume, balausti, carta combusta, fecce d'aceto bruciata, di ciascheduno dram. 2. si pestino poi con aceto, & si mettino al Sole per giorni dieci, poi si facciano maccaroni, & si pongano in vaso di vetro ben turato, il quale sia messo in infusione nell'aceto.

Liquefatta che sarà l'acatia con l'aceto, si aggiunga gli altri ingredienti ben poluerizati, & si faccia pasta, la quale si terrà al Sole per spatio di diece giorni, & poi mollificarla di nuouo con aceto, e si formarà pastelli in figura di pignoli, & poi che saranno asciutti, si saluaranno come si è detto di sopra.

Trochisci Becchici albi.

R*Ecipe sacchari albissimi vnc. 2. penidiorum alborum, sacchari candidi optimi an. drach. 5. & scrup. 1. pulueris iridis drach. 2. & seminis amyli drach. 2. mucilagginis tragacanthę, ex aqua rosacea.*

Quod satis est ad conformandos trochiscos.

A far

A far Trochisci Becchici bianchi.

PIglia zucchαro bianco onc. 2. penniti bianchi, zucchαro candido buono, di ciascheduno dram. 5. & scrup. 1. poluere d'iride dram. 2. e $\frac{1}{2}$ amido dram. 2. mucilaggine di draganti fatta con acqua rosa, quanto basti a far trochisci.

Trochisci Becchici nigri.

REcipe sacchari albissimi vnc. 9. penidiorum alb. vnc. 2. succi glycirhizę drach. 10. & scrup. 2. sacchari candidi optimi drach. 6. & scrup. 2. styracis, calaminthę drach. 4. pulueris diaridis salomonis, pulueris loch sani an. scrup. 4. mucilagginis tragacanthę extractę ex aqua hyssopi.

Quantum satis fuerit, forma trochiscos.

A far Trochisci Becchici negri.

PIglia zucchαro bianco onc. 9. penniti bianchi onc. 2. sugo di liquiritia dram. 10. & scrop. 2. zucchαro candido buono dram. 6. e scrop. 2. storace calamita dram. 4. poluere di diaireos, poluere di loch sano, di ciascheduno scrop. 4. mucilaggine di draganti fatta con acqua d'isopo, quanto basti, e fa trochisci.

La storace calamita in lacrima, dopo che sarà disfatta in bagno maria, con acqua d'isopo distillata, si ponerà nel mortaio, & li si aggiungerà la mucilaggine di draganto fatta con l'acqua d'isopo medesimamente destillata; & anco gl'altri ingredienti ridotti in poluere, la poluere del loch sano, si ponerà la sua spetie, & similmente del diaireos, si ponerà le spetie della sua compositione; cioè, del diaireos composto.

Trochisci de Berberis primi Mes.

REcipe rosarum rub. drach. 6. sem. citruli drach. 3. & semis, berberorum, aut eorum succi glycirhizæ, sem. portulacæ, spodij an. drach. 3. amyli, croci, spicæ, tragacanthæ an. drach. 1. camphoræ drach. semis, mannæ, quod satis est:

Dissolue mannam in decocto tamarindorum, & ea dissoluta excipe reliqua optimè contrita, & confice trochischos.

A far li Trochisci di Berberi primi di Mesuè.

PIglia rose rosse dram. 6 seme di cetroli dram. 3. e $\frac{1}{2}$ berberi, ouero sugo d'essi, sugo di liquiritia, seme di porcacchia, spodio, di ciascheduno dram. 3. amido, zaffarano, spico draganti, di ciascheduno dram. 1. canfora dram. $\frac{1}{2}$ manna, tanto che basti, dissolui la manna nel decotto di tamarindi, e quella dissoluta con l'altre cose sottilmente peste fanne trochisci.

Si pigliarà dramme due di tamarindi, & con due oncie di acqua rosa se ne faccia decotto, & dopo colato, li si disfaccia dramme due di manna, & poi mescolar gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & particolarmente per li berberi si porrà li suoi proprij semi, & si formarà trochisci.

Trochisci è Berberis secundi Mes.

REcipe rosarum rub. drach. 5. gummi arabici drach. 3. berberorum drach. 2. sem. acetosæ, galliæ, mastiches, spicę, spodij, xyloaloes an. drach. 1.

Con-

Confice trochiscos cum aqua rosacea, in qua fuerit dissolutum gummi arabicum admistis omnibus exactè contritis.

A far li Trochisci di Berberi secondo di Mesuè.

Piglia rose rosse dram. 5 gomma arabica dram. 3. berberi dram. 2. seme d'acetosa, gallia, mastice, spico, podio, legno aloè di ciascheduno dram. 1. fà trochisci con acqua rosa, nella quale sia stata dissoluta gomma arabica, mesticandoui l'altre cose ridotte in poluere.

Per la gallia si pigliarà li trochisci di gallia musciata di Mesuè, per la spica si torrà il nardo per lo spodio si prenderà il preparato, e si formarà trochisci a modo solito.

Trochisci Camphorae.

Recipe rosarum rub. drach. 4. mannae, sacchari albi an. drach. 3. santhali citrini drach. 2. & semis glycirhizae, spodij an. drach. 2. croci, gummi arabici, sem. citruli, sem. cucummeris, cucurbitae, melonum, spicae nardi, tragacanthe an. drach. 1. amyli, camphorae, cardamomi, ligni aloes, an. scrup. 2.

Cum mucagine psyllij extracta ex aqua rosacea confice trochiscos, & exsiccatos in vmbra reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci di Canfora.

Piglia rose rosse dram. 4. manna, zuccharo bianco, di ciascheduno dram. 3 santalo citrino dram. 4. e $\frac{1}{2}$ liquiritia, spodio, di ciascheduno dram. 2. zaffarano, gomma arabica, seme di cetroli, di cocommeri, di cucuzze, di meloni, spico nardo, draganta, di ciascheduno dram. 1. amido, canfora, cardamomo, legno d'aloè, di ciascheduno scrop. 2. fà trochisci con mucilaggine cauata dal psillio con acqua rosa, & hauendoli fatti seccare nell'ombra riponeli in vaso di vetro.

Si eleggerà il cardamomo minore, e lo spodio preparato, e con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere graduatamente, e con la manna dissoluta con vn poco di acqua rosa si formarà trochisci.

Trochisci è Capparibus.

Recipe sem. agni casti, idest viticis, corticum rad. capparis an. drach. 6. ammoniaci drach. 4. acori, amygdalarum amararum, aristolochiae rotundae, calaminthe, succi eupatorij, idest agerati, Nasturtij, nigellae, fol. rutae an. drach. 2. cyperi, scolopendrij an. drach. 1.

Dissoluantur ammoniacum in aceto, à quo pulueres tenuissimi excipiantur, & formentur in trochiscos.

A far Trochisci di Cappari.

Piglia seme d'agno casto, cioè vitrice, scorze di radiche di cappari, di ciascheduno dram. 6. armoniaco dram. 4. acoro, mandole amare, aristologia tonda, calamento, sugo d'eupatorio cioè agerato, seme di nasturtio, di nigella, foglia di ruta, di ciascheduno dram. 2. ciperi, scolopendria, di ciascheduno dram. 1. si faccia dissoluere l'ammoniaco con aceto, dal quale si riceuino tutte le polueri sottilissime, e se ne formino trochisci.

Tro-

Trochisci è charta Galeni, ex Asclepiade.

Recipe gallæ immaturæ, myrrhæ, squammæ æris an. vnc. 1. arsenici, elaterij, sandrachæ an. drach. 4. chalacanthi, thuris an. drach. 3. chartæ combustæ. Quod satis est ad inducendum colorem, tritis, & leuigatis omnibus fac trochiscos ex sapa.

Veniunt in vsum etiam aridi pulueres insperси absque sapa.

A far Trochisci della carta di Galeno, d'Asclepiade.

Piglia galla acerba, mirta, scaglia di rame, di ciascheduno onc. 1. arsenico, elaterio, sandaraca, di ciascheduno dram. 4. calcanto, e turris, di ciascheduno dram. 3. carta abbruciata tanto che basti a darli core, pesta ogni cosa. Fà trochisci col mosto cotto. Vengono in vso anco le poluери vnite insieme senza mosto cotto.

Quando si voranno formare li detti trochisci, si osseruarà il modo detto nelli trochisci di Andronico, e di Galeno.

Trochisci è Succino, siue de Charabe.

Recipe charabes, idest succini drach. 8. acaciæ, balaustorum, coralli vsti, corno ceruі vsti, hypocistis, idest succi fol. & florum cisti, laccæ, idest cancami, mastiches, sem. papaueris nigri assi, tragacantha an. scrup. 8. croci opij, thuris an. drach. 2.

Ex mucagine sem. psylli finge trochiscos drachmales.

A far Trochisci di Soccino, ò vero Charabe.

Piglia charabe, cioè soccino dr. 8. acatia, balausti, coralli arsi, corno di ceruo bruciato, gomma arabica bruciata, hipocistide, cioè sugo di foglie, & fiori di cisto, lacca, cioè cancamo, mastice, seme di papauero negro arso, draganti di ciascheduno scrop. 8. zaffarano, oppio, incenso, di ciascheduno dram. 2. fà trochisci drammali con la mucillagine di seme di psillio.

La charabe, li coralli, il corno di ceruo, & la lacca, ciascheduna cosa sia preparata separatamente, & al modo solito si formarà trochisci, con hauer prima mollificato l'acatia, & il sugo d'ipocistido, con la mucilaggine di psillio.

Trochisci è Cicadis.

Recipe galangæ vnc. 1. cicadarum, sanguinis hircini, succi saxifragiæ an. drach. 3. olei balsamini, moschellini, nardini an. drach. 1. & semis, milij solis, seu lithospermathis, sem. nasturtij, nucleorum cerasorum, sem. olusatri, petrosellini, quinque folij, fecis vini albi, sem. vrticæ an. drach. semis.

Trita, quam tenuissimè, forma in trochiscos.

A far Trochisci di cicale.

Piglia galanga onc. 1. cicale, sangue di becco, sugo di sassifragia, di ciascheduno dram 3. oglio ballsamino, moschellino, nardino, di ciascheduno dram. 1. e ½ milio sole, cioè litospermate, seme di nasturtio, l'anima dell'osso di cerase, seme d'olusatro, seme di petrosello, cinque foglia, feccia di vino bianco

co, seme d'ortica, di ciascheduno dram. ½ pesta sottilmente, e fanne li trochisci.

Il sangue di becco sia preparato, & ridotto in poluere, & la feccia di vino bianco, la quale sia prima abbruciata, & poi ridotta in poluere insieme con l'altre cose aride, & particolarmente le cicale, & poi si formarà trochisci con li sudetti ogli, e succo di sassifragia.

Trochisci è Coralijs.

Recipe amomi, cinnamomi, coralli rub. præparati, myrrhæ, sem. papaueri albi an. vnc. semis, croci, schœnanti an. drach. 2. asari, calami aromatici, cassiæ ligneæ, folij, seu spicæ celticæ, mastiches, pedis columbini, phu, polij montani, xylobalsami an. drach. 1.

Fiat ex omnibus puluis subtilissimus, & ex vino odorato formentur trochisci drachmales siccentur in vmbra.

A far Trochisci di Coralli.

Piglia dell'amomo, del cinnamomo, delli coralli rossi preparati, mirra, seme di papauero bianco, di ciascheduno onc. ½ zaffarano, squinanti di ciascheduno dram. 2. asaro, calamo aromatico, cassia in legno folio, ouero spica celtica, mastice, piede colombino, phu, cioè valeriana minore, polio montano, legno di balsamo, di ciascheduno dram. 1. se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, & poi si formino trochisci con vino odorifero, e si faccino seccare all'ombra.

Trochisci è Croco Mes.

Recipe aluminis drach. 10. & scrup. 2. croci drach. 10. chalcanthi drach. 6. & scrup. 2. myrrhæ, spicæ an. drach. 2. gummi drach. 2. & scrup. 2. chalcitidis, omphacij an. drach. 2. & semis.

Dissolue gummi ex vino austero, adde reliqua exquisitissimè trita, & confice trochiscos.

A far li Trochisci di Zaffarano di Mesue.

Piglia alume dram. 10. e scrop. 2. zaffarano dram. 10. calcanto dram. 6. e scrop. 2. mirra, spica; di ciascheduno dram. 2. gomma dram. 2. scrop. 2. calcij, agresta, di ciascheduno dram. 1. e ½ si dissolui la gomma con vino austero, poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e fà trochisci.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, si piglierà per l'alume quello di rocco, per la spica il spico nardo, per la gomma la gomma arabica, & per l'agresta il succo dell'vua acerba condensato.

Trochisci, è Croco Nicolai.

Recipe croci drach. 3. ammios, myrrhæ, rosarum rub. an. drach. 1. & semis, ligni aloes scrup. 2.

Confice trochiscos ex aqua rosacea.

A far li Trochisci di Zaffarano di Nicolao.

Piglia zaffarano dram. 3. ammi, mirra, rose rosse di ciascheduno dram. 1. e ½ legno aloè scrop. 2. fà trochisci con acqua rosa.

Trochisci è Cyperis sine Mosco.

Recipe cinnamomi, corticum citrij, cyperi, emblicorum, masti-

mastiches, comarum myrti, spicæ, florum schœnanti an. scrup. 8. cardamomi maioris, cariophyllorum, cubebarum, galliæ, zingiberis, gummi arabici, macis, nucis moschatæ an. scrup. 4.

Tritis omnibus diligenter ex mille passularum formentur trochisci.

A far li Trochisci di Cyperi senza Mosco.

Piglia del cinnamomo, delle scorze di cedro, di ciperi, d'emblici, di mastice, cime di mortella, spico fiori di squinanto, di ciascheduno scrop. 8. cardamomo maggiore, garofani, cubebe, gallia, zenzero, gomma arabica, mace, noce moscata, di ciascheduno scrop. 4.

Pesta ogni cosa diligentemente, si faccino trochisci con mele di passule.

Trochisci è Cyperis cum Mosco.

Recipe moschi optimi, siliquas duas, hoc est gr. 8.

Adde supradictis, & formentur trochisci, vt supra.

A far li Trochisci di Ciperi con Mosco.

Piglia mosco fino gr. 8. aggiongilo alle cose sopradette, e fanne trochisci.

Mentre si voranno comporre li sopradetti trochisci, per quella parola emblici, si deue intendere li mirabolani emblici, per la spica lo spico nardo, & per la gallia moscata di Mesue.

Trochisci è Cypheos Galeni ex Democrate.

Recipe terebentinæ coctę, pulpæ vuarum passarum albarum an. drach. 24. myrrhę schœnanti an. drach. 12. calami odorati drach. 9. cinnamomi drach. 4. baccarum iuniperi crassarum, & pinguium, bdellij, vnguinosi, cassiæ, cyperi, spicæ nardi an. drach. 3. corticum aspalathi, seu spicę celticę drach. 2. & semis, croci, drach. 1. mellis optimi, vini an. quod satis est.

Bdellium, & myrrha in vino dissoluta, redigantur ad crassitudinem mellis, & carnibus passarum ex melle diu tritis misceantur, deinde reliqua in tenuissimum puluerem redacta adijciantur, ac simul agitando commisceantur. Inde formentur trochisci, qui siccentur in vmbra, & seruentur.

A far li Trochisci di Ciseos di Galeno secondo Democrate.

Piglia terebentina cotta, polpa d'vua passa bianca, di ciascheduno dram. 24. mirra, squinanti, di ciascheduno dram. 12. calamo odorato dram. 9. cinnamomo dram. 4. grani di giuniperi grossi, & grassi, bdellio vnguinoso, cassia, ciperi, spico nardo, di ciascheduno dram. 3. scorze d'aspalato, ouero spica celtica dram. 2. e ½ zaffarano dram. 1. mele buono, e vino, di ciascheduno tanto che basti, il bdellio, & mirra dissoluti in vino si riduchino a consistenza di mele, & s'incorporino con la polpa d'vua passa trita vn pezzo con il mele, poi s'aggionghino l'altre cose ridotte in poluere sottilissima, & menando ogni cosa insie-

insieme si mescolino. Et di queste cose si formino trochisci, che si secchino all'ombra, e si conseruino.

Per la terebentina, si pigliarà il vero terebinto di cipro, il quale si farà bollire tanto nell'acqua commune, quanto si possa facilmente poluerizzare, per le passule si piglia il zibibo, per la cassia, si pigliarà l'ottima cannella. Poi si pestarà le passule nel mortaio di marmo, con aggiungerui il bdellio, & la mirra, ambedue liquefatti, nella maluasia di candia, & poi li si metterà la poluere de gli altri ingredienti, & si formarà trochisci.

Trochisci Diarbodon. Mes.

R*Ecipe rosarum rub. aureos sex, idest drach.8. glycirhizæ drach.4. ligni aloes spicæ an.drach. 2. & scrup.2. mastiches drach.2. spodij scrup.4. croci scrop.2.*

Tritis omnibus diligenter fiant trochisci ex vino albo.

A far Trochisci Diarodon di Mes.

PIglia rose rosse dram.8. liquiritia dram.4. legno aloè, spica aromatica, di ciascheduno dr.2. & scrop.2. mastice dram.2. spodio scrop.4. zaffarano scrop.2. pesta ogni cosa sottilmente, & fanne trochisci con vino bianco.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, per la spica aromatica, si pigliarà, lo spico nardo, per lo spodio, si prenderà quello che è preparato in porfido, & per le rose rosse, si pigliarà quelle, che sono in bottoni, leuandoui l'vngie, cioè, la parte bianca.

Trochisci Diarbodon Nicolai.

R*Ecipe rosarum viridium rub. drach. 10. spodij drach. 5. santali rub. drach.4. santali albi drach. 3. croci drach.2. camphoræ drach. semis.*

Ex aqua rosacea formentur trochisci.

A far Trochisci di Diarodon di Nicolao.

PIglia rose rosse verdi dram.10. spodio dram. 5. sandoli rossi dram. 4. sandali bianchi dram.3. zaffarano dram. 2. canfora dram. $\frac{1}{2}$ se ne faccia trochisci con acqua rosa.

Si pigliarà rose rosse, che sieno fresche, & si purgaranno dalla parte bianca, & si pestaranno nel mortaio di pietra sottilmente, con aggiungerui gli altri ingredienti poluerizzati, & passati per setaccio strettissimo, & si formi trochisci.

Trochisci ex Eupatorio.

R*Ecipe succi eupatorij, idest agerati condensati, mannæ an. vnc. 1. rosarum rub. vnc. semis, spodij drach.3. & semis, spicæ nardi drach.3. anisi, asari, rhabarbari an.drach.2.*

Excipiantur omnia succo eupatorij, & formentur in trochiscos.

A far Trochisci d'Eupatorio.

PIglia sugo d'eupatorio, cioè l'agerato condensato, manna di ciascheduno onc.1. rose rosse onc. $\frac{1}{2}$ spodio dram. 3. e $\frac{1}{2}$ spico nardo dram.3. anisi, asaro, reobarbaro di ciascheduno dram.2. se ne facciano trochisci col sugo d'eupatorio.

Dopo che saranno ridotte in poluere le sudette cose, atte da poluerizzare, si pigliarà la manna, & il succo d'eupatorio condensato, & si vniranno insieme nel mortaio, e poi aggiungendoui la poluere, & il succo di eupatorio chiarificato, quanto bastarà a darli forma di trochisci. Et quan-

quando sarà fuor di stagione, di poter hauere il succo di dupatorio fresco, si pigliarà per succedaneo il succo d'endiuia.

Trochisci Galliæ Alephanginæ.

Recipe emblicarum abiectis ossibus vnc.4. crasse contritos pone in vase vitreo obturato, vbi ex lib.½ aquæ infusionis rosarum rub. & corticum citrij tribus diebus macerentur, postea exprimantur, demum secundo affunde super eos prædictæ infusionis vnc.4. & post vnum diem exprime, & tertio similiter super eosdem nouam aquam affunde, permitte macerari, & exprime donec tota virtus emblicarum in aquam rosaceam transierit, deinde.

Recipe ramich. vnc.1. & semis, caryophyllorum, rosarum rub. an. drach. 10. ligni aloes boni vnc.1. gummi arab. drach.6. santali citrini odorati drach.4. spicæ indæ drach.3. terantur omnia in puluerem tenuissimum, insperge paulatim super ea prædictam infusionem, donec totam ebiberint, postremo aromatizentur ex ambra, camphora an. drach.2. moschi drach.1. Formentur trochisci, qui in vmbra siccati seruentur in vase vitreo.

A far Trochisci di Gallia Alefangina.

Piglia dell'emblici, buttati via l'ossa onc. 4. & grossamente pestati, si mettino in vaso di vetro, con acqua d'infusione di rose rosse, & di scorze di cedro lib.½ si facciano macerare per tre giorni, & poi si spremino, fà la seconda volta mettere sopra detti emblici onc.4. di detta infusione, & hauendoli lasciati vn giorno in essa spremeli, & similmente infondi acqua nuoua sopra essi emblici la terza volta, & lasciali macerare, & spremeli fin tanto che tutta la virtù delli emblici sia passata nell'acqua di rose, poi piglia ramich. onc.1. e ½ garofani, rose rosse di ciascheduno dram.10. legno d'aloè buono onc. 1. gomma arabica dram.6. sandali citrini odoriferi dram. 4. spico d'india dram.3. se ne faccia poluere sottilissima, nella quale si metta della predetta infusione, fin che l'assorbisca tutta, poi s'aromatizi con ambra, & canfora, di ciascheduno dram.2. mosco dram.1. se ne facciano trochisci, & seccati all'ombra si riponghino in vaso di vetro.

Nel voler fare la sudetta infusione, si pigliarà parti due di rose rosse secche, & parte vna di scorze di cedro secche, si tagliaranno minutamente, & si metteranno in vn vaso vitriato di bocca stretta, col metterui l'acqua commune bollente, e si caprirà bene, & si lasci stare per spatio di 24. hore, & poi si colarà con forte espressione. Poi si pigliarà li mirabolani leniti con olio di mandole dolci, & soppestarli, & si metterà infusione con oncie sei della sudetta infusione di rose, & scorze di cedro, per spatio di 24. hore, & poi si colara con forte espressione, & poi di nuouo nelli detti mirabolani si metterà onc.4. della sudetta infusione di rose, & scorze di cedro, & poi si spremerà: & di nuouo sopra la detta residenza de' mirabolani, si aggiungerà altre quattro oncie della detta infusione di rose, & scorze di cedro, & si spremerà, acciò si finisca di cauare la virtù de' mirabolani. Et le dette spremiture, si metterà a poco a poco nelli sudetti ingredienti ben poluerizzati, & si ponerà al Sole, ouero nella stufa, fin che sia

riſoluta l'humidità, che habbia forma di paſta, ſi aggiongerà l'ambra, la canfora, & il moſchio, & ſi peſtarà bene nel mortaio formandone trochiſci.

Trochiſci Gallia Magnæ, ſeu Regia.

R Ecipe ſucci dactylorum immaturorum lib. 1. ferueant vnica ebullitione, & coletur, colato adde vnc. 3. gallarum recentium tenuiſſimè puluerataram, & coque ad craſſitiem mellis, poſtea.

Recipe roſarum rub gummi arabici an. vnc. 1. cardamomi, caryophyllorum, lingua auis, ideſt ſeminis fraxini, ligni aloes, maſtiches, nucis moſcatæ an. drach. 7. & ſemis, ſantali citrini odorati drach. 5. cinnamomi drach. 3. croci drach. ſemis, conterantur exactiſſimè, & creta prædictis immiſceantur, fiat maſſa, quam extende ſuper marmore oleo amygdalino illitum, donec ſiccetur, deinde tenuiſſimè teratur, & moſchi ſcrup. 2. aromatizetur, demum ex aqua roſacea formentur trochiſci parui, ſiccentur in vmbra, & in vaſe vitreo recondantur.

A far li Trochiſci di Gallia magna, cioè Regia.

PIglia ſugo di dattoli acerbi lib. 1. ſe gli faccia dar'vn bollore, e poi ſi coli, & alla colatura s'aggionga onc. 3. di galla freſca poluerizzata ſottilmente, poi ſi faccia cuocere, che diuenga come mele, poi piglia roſe roſſe, gomma arabica di ciaſcheduno onc. 1. cardamomo, garofani, lingua auis, cioè ſeme di fraſſino, legno aloè, maſtice, noce moſcata, di ciaſcheduno dr. 7. e ½ ſandoli citrini odoriferi dram. 5. cinnamomo dram. 3. zaffarano dram. ½ ſi peſtino ſottilmente, e s'vniſchino inſieme, & ſe ne faccia maſſa, & ſi diſtenda ſopra vn marmo, che ſia onto con oglio di mandole, ſin tanto, che ſi diſecchi, poi ſi peſti ſottilmente, & s'aromatizi con ſcrop. 2. di moſco, & ſe ne formino trochiſci con acqua roſa, i quali ſecchi all'ombra ſi conſeruino in vaſo di vetro.

Trochiſci Galliæ Moſcatæ Meſ.

R Ecipe xyloaloes crudi boni, & electi par. 5. ambræ par. 3. moſchi par. 1. tragacanthæ in aqua roſacea diſſoluta, quod ſatis eſt ad alia excipienda, fiant trochiſci inſtar foliorum myrti exſiccati in vmbra, recondantur in vaſe vitreo.

A far Trochiſci di Gallia moſcata di Meſue.

PIglia legno aloè crudo, buono, e capato par. 5. ambra par. 3. moſco par. 1. e ſi facciano trochiſci con draganto diſſoluto in acqua roſa, tanto che baſti a far maſſa di dette polueri in forma di foglia di mirto, i quali trochiſci ſeccati a l'ombra ſi riponghino in vaſo di vetro.

Si pigliarà il legno aloè beniſſimo poluerizzato, il quale ſi meſchiarà nel mortaio con l'ambra griſa, & col muſchio di Leuante, & con la mucillagine di draganto, le ſi darà forma di trochiſci, & ſi oſſeruarà, che la detta mucillagine ſia liquida, & non dura, acciò non occupi l'odore de' detti trochiſci.

N Tro-

Trochisci Galliæ moschatæ Nicolai.

Recipe mastiches unc. 2. gummi arabici unc. 1. camphoræ scrup. 1. terantur in puluerem tenuissimum, & ex optima aqua rosacea formentur trochisci, qui in umbra siccati terantur, diligenter admiscendo olei sambacini à sordicibus purgati, & bulliti drach. 2. caryophyllorum, cinnamomi, nucis moscatæ an. unc. semis, & ex aqua rosacea moscata formentur trochisci parui in medio concaui, exsiccentur in umbra, & reponantur in vase vitreato.

A far li Trochisci di Gallia moscata di Nicolao.

Piglia mastice onc. 2. gomma arabica onc. 1. canfora scrop. 1. se ne facciano polueri sottilissime, & si formino trochisci con acqua rosa fina, i quali seccati all'ombra si pestino di nuouo, aggiongendosi con diligenza l'oglio sambucino purgato d'ogni bruttura dram. 2. garofani, cinnamomo, noce moscata di ciascheduno onc. ½ & con acqua rosa moschiata se ne facciano trochisci piccoli concaui in mezzo, si facciano seccar'all'ombra, & si mettino in vaso di verro.

Per voler fare li sudetti trochisci atti da triturare, si pigliarà il mastice, & la canfora ridotti in poluere, & con l'olio si metteranno al fuoco, fin tanto che sieno liquefatti, & poi si aggiunga gli altri ingredienti poluerizzati sottilissimamente, & si farà trochisci, & poi seccarli all'ombra, & poi di nuouo si tornerà a poluerizzare, & con l'acqua rosa, & grani dodeci di muschio si formarà trochisci.

Trochisci Galliæ Sebellinæ.

Recipe fol. rosarum rub. recentium nondum omnino patentium unc. 1. & semis, tunde in mortaio lapideo exactissimè, postea adde Ramich. drach. 3. santali citrini drach. 2. caryophyllorum, gummi arabici, spicæ indicæ, xyloaloes an. drach. 1. & semis, omnia tenuissimè seorsum trita commisce, & contere toto die cum rosis prædictis vicissim aspergendo aquam rosaceam infusionis gummi arabici, & rursus conterendo, ultimo aromatiza ex Ambræ, camphoræ an. scrup. 4. moschi scrup. 2. fiant trochisci, ut dictum est, sicca in umbra, & in vitreo vase reconde.

A far li Trochisci di Gallia Sebellina.

Piglia foglie di rose rosse fresche non ancora a fatto aperte onc. 1. e ½ pestate in mortaio di pietra con gran diligenza, & poi aggiongi ramich dram 3. sandali citrini dr. 2. garofani, gomma arabica, spico d'india, legno aloè, di ciascheduno dram. 1. e ½ ogni cosa separatamente pesta sottilmente, poi mescola, & pesta per vn giorno intiero con le dette rose, mettendoui sopra acqua rosa, doue sia stata in infusione la gomma arabica, & pestando di nuouo aromatiza con ambra, & canfora, di ciascheduno scrop. 4. mosco scrop. 2. si facciano trochisci, com'è gia detto, & si secchino all'ombra, & si mettino in vaso di vetro.

Trochisci Hedycroi Galeni ex Andromaco.

Recipe amomi drach.12. cassiæ, croci, folij indici, seu spicæ celticæ, myrrhæ, nardi indicæ an. drach.6. calami aromatici, cinnamomi, costi, iunci odorati, phu, opobalsami, idest balsami occidentalis, vel olei è sem. citri, xylobalsami, vel xyloaloes an. drach.3. amaraci, asari, corticum rad. aspalati, mari an. drach.2. mastiches drach.1. vini aromatici, & generosi, quod satis fuerit ad formandos trochiscos, quos in ombra siccatos reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci d'Hedicroi di Galeno secondo Andromaco.

Piglia amomo dram.12. cassia, zaffarano, folio d'india, ouero spica celtica, mirra, nardo d'india, di ciascheduno dram.6. calamo aromatico, cinnamomo, costo, giunco odorato, phù, cioè valeriana minore, opobalsamo, cioè balsamo occidentale, ouero oglio di seme di cedro, legno di balsamo, ouero legno d'aloè, di ciascheduno dram.3. amaraco, asaro, scorze di radiche d'aspalato, maro di ciascheduno dram.2. mastice dram.1. vino aromatico, & potente, quanto basta a formar detti trochisci, li quali secchi all'ombra reporrete in vaso di vetro.

Quando si vorrà fare li sudetti trochisci, si pigliarà la mirra, & disfarla bene nel mortaio con ottima maluasia di Candia, & poi si aggiungerà il zaffarano sottilmente poluerizzato, & anco il balsamo occidentale nero, & poi si aggiungerà gli altri ingredienti poluerizzati, & passati per setaccio, & con sofficiente quantità di maluasia, si formarà trochisci alquanto grossetti, accioche meglio si conserui la virtù de gli aromati.

Trochisci è Lacca, idest è cancamo.

Recipe absinthij, amygdalarum, anisorum, apij, aristolochiæ longæ, asari, berberis, costi, succi eupatorij, idest agerati, succi glycirbizæ, laccæ, idest cancami, rhabarbari electi, rubiæ, schœnanthi an. drach.1. tritis omnibus diligenter confice trochiscos ex vino decoctionis absinthij, aut eupatorij.

A far Trochisci di Lacca, cioè di Cancamo.

Piglia assentio, mandole amare, anisi, appio, aristologia longa, asaro, berberi, costo, sugo d'eupatorio, cioè, agerato, sugo di liquiritia, lacca, cioè cancamo, reobarbaro eletto, rubia, schinanti di ciascheduno dram.1. pesta ogni cosa sottilmente, fà trochisci con vino di decotto d'assentio, ò d'eupatorio.

Si formarà li sudetti trochisci col decotto fatto con ottimo vino, e cime di assentio fresco, per l'appio, si pigliarà il suo seme, per li berberi li suoi acini, il succo di eupatorio sia del condensato. e la lacca sia della preparata.

Trochisci è ligno aloes.

Recipe ligni aloes rosarum rub. an. drach.2. cardamomi maioris, cardamomi minoris, caryophyllorum, cinnamomi, corticum citrij, cubebarum, galliæ, macis, mastiches, nucis moschatæ, pastinacę, spicę indicę an. drach.1. & se-

mis, ambra, moschi an. scrup. semis.
Ex melle passularum fiant trochisci.

A far Trochisci di Legno d'Aloè.

PIglia legno aloè, rose rosse, di ciascheduno dram. 2. cardamomo minore, e maggiore, garofani, cinnamomo, scorze di cedro, cubebe, galla, mace, mastice, noce moscata, pastinache, spica d'india, di ciascheduno dram. 1. e ½ ambra, e mosco, di ciascheduno scrop. ½ si facciano trochisci con mele passulato.

Nel voler comporre li sudetti trochisci si deue auuertire, che per la galla si pigliarà li trochisci secondo Mesue, per la spica d'india lo spico nardo, per il cinnamomo l'ottima cannella al peso doppio, per la pastinaca il suo seme, e si formarà trochisci al modo solito.

Trochisci Musę Gal. ex Andromaco.

R*Ecipe aloes, aluminis scissilis, chalcanthi, myrrhæ an. drach. 6. cytinorum drach. 4. croci, crocomagmatis an. drach. 3. tritis diligenter leuigatis omnibus confice trochiscos mulso ex vino aromatico.*

A far Trochisci di Musa di Galeno secondo Andromaco.

PIglia aloè, alume scissile, calcanto, mirra, di ciascheduno dram. 6. citrini dram. 4. zaffarano, crocomagma, di ciascheduno dr. 3. pesta ogni cosa con diligenza, fanne trochisci con vino aromatico.

Per il crocomagma, si pigliarà li suoi trochisci, per l'alume scissile quello di r..ma, per l'aloè l'aloè epatico, per il calcanto il vitriolo Romano, per li citrini li fiori delli pomi granati, e si formarà trochisci nel modo consueto.

Trochisci ex Myrrha Rasis.

R*Ecipe farinæ tenuissimæ lupinorum drach. 5. myrrhæ electæ drach. 3. assę fœtidę, cymini, mentastri, opoponacis, pulegij ceruini, idest dictami cretensis, rubię tinctorum, fol. rutæ, sagapeni an. drach. 2. dissoluantur gummi in vino decoctionis artemisiæ, aut granorum iuniperi, aut rubiæ, aut sabinæ, quibus addantur reliqua tenuissimè puluerata, & formentur trochisci binarum drachmarum, & exsiccati reponantur.*

A far Trochisci di Mirra di Rasis.

PIglia farina di lupini sottilissima dram. 5. mirra eletta dram. 3. assa fetida, cimino, mentastro, opoponaco, pulegio ceruino, cioè dittamo cretico, rubina di tintori, foglia di ruta, segapino di ciascheduno dram. 2. si dissoluino le gomme in vino della decottione d'artemisia, ouero grani di ginepri, ò di rubbia, ò sabina, a i quali s'aggionghino le altre cose poluerizzate sottilissimamente, e se ne facciano trochisci di 2. dram. l'vno, & essendo secchi si reponghino.

Per voler formare li sudetti trochisci, si farà il decotto con ottimo vino, e con li quattro ingredienti notati di sopra, acciche sieno di maggior virtù.

Trochisci Pasionis Galeni ex Asclepiade.

R*Ecipe chartæ combustæ drach. 4. arsenici, sandrachæ, squamme*

mae aris an. drach. 2. chalcanthi, gallia, myrrhae, thuris an. drach. 1. tritis omnibus ex sapa, & vino austero confice trochiscos, aut aridis vtitor.

A far li Trochisci Pasionis Galeni d'Asclepiade.

PIglia carta arsa dram. 4. arsenico, sandaraca, scaglia di rame, di ciascheduno dr. 2. calcanto, galla, mirra, incenso, di ciascheduno dr. 1. pesta ogni cosa fà trochisci con mosto cotto, e vino austero, ouero adopra cose aride.

Per la sandraca si pigliarà la vernice delli scrittori, per il calcanto il vitriolo Romano, per la galla quella di quercia vsata da' tintori, e la scaglia di rame sia macinata nel porfido.

Trochisci Pasionis ex Paulo.

R*Ecipe squammę aris vnc. 1. & semis, alumnis rotundi, aris vsti, aruginis rasa, salis ammoniaci, thuris an. vnc. 1. metallica, & alia fossilia in Sole cum vino diu terito, post adde thus, & denuo diu terito, inde trochiscos confice ex succo plantaginis.*

A far Trochisci Pasionis secondo Paolo.

PIglia scaglia di rame onc. 1. e ½ alume rotondo, rame brucciato, rugine rasa, sale ammoniaco, incenso, di ciascheduna onc. 1. li metalli, & altri minerali ridotti in poluere si ponghino nel vino al Sole, poi s'aggionga l'incenso, & hauendo triturato vn' altra volta per gran tempo ogni cosa, fanne trochisci con succo di piantagine.

Nel voler fare li sudetti trochisci si deue vsar diligenza, che li detti metalli sieno ridotti in sottilissima poluere nel mortaio di porfido con vna portione di vino.

Trochisci Polyidę Galeni, ex Andromaco.

R*Ecipe cytinorum drach. 12. aloes drach. 8. fellis taurini drach. 6. myrrhae, thuris an. drach. 4. aluminis scissilis drach. 3. chalchanti drach. 2.*

Confice trochiscos cum vino aureo.

A far li Trochisci di Polyda di Galeno, secondo Andromaco.

PIglia citini dram. 12. aloè dram. 8. fele di toro dram. 6. mirra, incenso, di ciascheduno dram. 4. alume scissile dram. 3. calcanto dr. 2. se ne facciano trochisci con vino austero.

Trochisci è Rhabarbaro.

R*Ecipe rauedsceni, idest rhabarbari boni rad. 10. amygdalarum amararum, eupatorij, idest, agerati succi condensati an. drach. 4. rosarum rub. drach. 3. absinthij, anisorum, sem. apij, asari, rubia tinctorum, spicae indicae an. drach. 1. tritis omnibus diligenter ex vino fiant trochisci scrup. 4.*

A far Trochisci di Rheobarbaro.

PIglia reobarbaro buono dram. 10. mandole amare, succo d'eupatorio, cioè gerato condensato, di ciascheduno dram 4. rose rosse dram. 3. assentio, anisi, seme d'ap-

d'appio, assaro, rubia di tintori, spica d'india, di ciascheduno dram. 1. pesta ogni cosa sottilmente, si facciano trochisci con vino di scrop. 4. l'vno.

Trochisci Ramich. Mes.

Recipe succi acetosæ vnc. 16. ferueant vnica ebullitione vna cum myrti baccarum vnc. 2. & rosarum rub. vnc. 1. colentur, & colaturæ immitte Gallarum recentium exactissimè tritarum vnc. 3. coque iterum, deinde puluera super ea succi granorum myrti exactissimè contritorum vnc. 4. gummi arabici vnc. 1. & semis, santali citrini odorati drach. 10. pulpæ rhois, idest sumach, rosarum rub. spodij an. drach. 1. succi omphacij, vulgo agrestæ drach. 7. caryophyllorum, ligni aloes, mastiches, nucis moscatæ an. vnc. semis. Incorporentur omnia simul & extende super patina lapidea, donec siccentur, post tere in puluerem tenuissimum, & cum camphoræ scrup. 4. & aquæ rosaceæ iusta quantitate forma trochiscos tenues, quos sicca in vmbra. Possunt aromatizari adiectis gr. 10. & 8. moschi electi, si id Medicus imperauerit.

A far Trochisci Ramich. di Mes.

Piglia succo d'acetosa onc. 16. & si faccia dar'vn bollore con onc. 2. di mortella, & onc. 1. di rose rosse, si coli, & alla colatura s'aggiongano onc. 3. di galle fresche, & sottilmente peste fà cuocere ogni cosa di nuouo, poi aggiongi grana di mortella sottilmente trita onc. 4. gomma arabica onc. 1. e ½ sandali citrini odoriferi dram. 10. polpa di sumacco, rose rosse, spodio, di ciascheduno onc. 1. succo d'agresta dram. 7. garofani, legno aloè, mastice, noce moscata, di ciascheduno onc. ½ s'incorpori ogni cosa insieme, poi s'estendi sopra vna pietra di marmo, fin che secchino, poi fanne poluere sottilissima, & scrop 4. di canfora, & giusta quantità d'acqua rosa si formino trochisci piccoli, i quali seccherai nell'ombra, si possono aromatizzare aggiongendoui gr. 18. di mosco eletto, se il Medico l'ordinerà.

Il sudetto decotto si farà col succo di acetosa, grani di mortella, & rose rosse, graduatamente, per la polpa di summacco si pigliarà il succo suo condensato. Quando non si potrà hauere le galle di quercia fresche, si pigliarà le secche, mà auanti che si faccia bollire, sieno state per tre giorni in infusione nel detto succo di acetosa.

Trochisci è Rosis simpl.

Recipe fol. rosarum rub. drach. 10. glycirhizæ drach. 5. spicæ indiæ drach. 2. & semis, tritis omnibus fiant trochisci ex vino albo.

A far li Trochisci di Rose sempl.

Piglia soglia di rose rosse dram. 10. liquiritia dram. 5. spica d'india dram. 2. e ½ pesta ogni cosa, se ne facciano trochisci con vino bianco.

Trochisci è Rosis sol.

Recipe scammonij optimi drach. 3. adijciantur trochiscis simplicibus. & confice trochiscos illis persimiles.

A far

A far li Trochisci di Rose solut.

PIglia scamonea fina dram. 3. & s'aggionghino alli trochisci semplici, & fà trochisci simili a quelli.

Per la scamonea si pigliarà il diagridio, il quale sia ben poluerizato, & disfatto con vino odorifero, si mescolarà con li trochisci semplici sudetti, & si formarà nuoui trochisci.

Trochisci è Rosis, & Eupatorio Mes.

REcipe succi eupatorij, idest agerati drach. 10. fol. rosarum rub. drach. 8. rhabarbari drach. 4. glycirbizæ drach. 3. & semis, spicæ indicæ drach. 3. spodij drach. 1. & semis, mannæ quod satis est.

Dissolue ex decocto absinthij, huic in mortario inijce succum condensatum eupatorij, idest agerati, quibus adde reliqua subtilissimè trita, & forma trochiscos.

A far Trochisci di Rose, & d'Eupatorio di Mesue.

PIglia succo d'eupatorio, cioè agerato dram. 10. foglie di rose rosse dram. 8. reobarbaro dr. 4. liquiritia dram. 3. e ½ spica d'india dram. 3. spodio dram. 1. e ½ manna, tanto che basti, dissolue col decotto d'assentio nel mortaro, & aggiongasi succo condensato d'eupatorio, cioè agerato, & poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, & fanne trochisci.

Si pigliarà dramme due di manna, la quale si dissoluerà con oncia vna di decotto di assentio, & si vsarà per formar trochisci con li sudetti ingredienti.

Trochisci è Minio.

REcipe medullæ panis crudi bene fermentati vnc. 4. arsenici sublimati fortissimi vnc. 1. minij drach. 4. ex aqua rosacea formentur pastilli instar nucleorum pini, siccentur in furno non admodum calido super tabellam dispositi.

A far Trochisci di Minio.

PIglia mollica di pane crudo ben leuitato onc. 4. arsenico sublimato fortissimo onc. 1. minio dram. 4. si facciano trochisci con acqua rosa in forma di pignoli, & si facciano seccar'al forno non molto caldo posti sopra vna tauoletta.

Chi vorrà la sudetta mollica di pan crudo, che sia ben leuitata, sarà conueniente di aspettare tanto di tempo, finche il pane habbia crepata la pelle.

Trochisci è Santali primi Mes.

REcipe santalorum omnium an. vnc. 1. rosarum rub. drach. 7. berberis, aut succi eius drach. 6. boli armenæ, sem. citruli, cucumeris, cucurbitæ, portulacæ, spodij an. drach. 4.

Ex aqua portulacæ fiant trochisci.

A far Trochisci di Sandali primi di Mesue.

PIglia di tutte le sorti di sandali, di ciascheduna onc. 1. rose rosse dram. 7. berberi, ouero il suo succo dram. 6. bolo armeno, semi di citroli, di cocommeri, di cucuzza, di porcacchia, spodio di ciasche-

ſcheduno dram. 4. & con acqua di porcacchia ſe ne facciano trochiſci.

Si eleggerà li frutti delli berberi che ſieno ſecchi, lo ſpodio ſia macinato in porfido, & ogni coſa ſi ridurrà in poluere graduatamente, & ſi formarà trociſci.

Trochiſci è Santali ſecundi Meſ.

R*Ecipe ſantalorum citrinorum drach. 2. ſem. citruli à cortice purgati, gummi arabici an. drach. 1. ſucci glycirhizæ, ſem. lattucæ, portulacæ, tragacanthe an. drach. ſemis.*

Diſſoluta tragacantha ex aqua portulacæ fiant trochiſci.

A far Trochiſci di Sandali ſecondi di Meſue.

PIglia ſandali citrini dram. 2. ſeme di citroli mondi, gomma arabica di ciaſcheduno dram. 1. ſucco di liquiritia, ſeme di lattuca, di porcacchia, draganto, di ciaſcheduno dram $\frac{1}{2}$.

Il draganto ſi diſſoluerà prima con acqua di porcacchia, e poi ſe ne formi trochiſci.

Trochiſci è Scylla Galeni.

R*Ecipe carnis ſcyllę aſſitæ part. 3. farinæ orobi albi cretæ part. 2.*

Mortareo lapideo immiſſa conterantur, & commiſceantur diligentiſſimè, inde formentur trochiſci, quos ſicca in vmbra, & cura, vt dicetur de viperinis.

A far Trochiſci di Scilla di Galeno.

PIglia polpa di ſcilla arroſtita part. 3. farina d'orobo bianco cernuta par. 2. e meſſi in mortaro di pietra ſi peſtino bene, e ſe ne facciano trochiſci, i quali ſi ſecchino all'ombra, nella maniera che ſi dirà nelli trochiſci di vipera.

Si eleggerà la cipolla ſcilla, che ſia bianca, di mediocre groſſezza, e particolarmente che ſia colta nel meſe di Luglio, in luogo doue naſcono copioſe, poi copraſi di paſta, e ſi cuocerà nel forno, e di eſſa ſi pigli ſolo la parte di mezzo, cioè, leuargli via il germoglio, e la ſcorza di fuora, e con la farina ben cernuta, ſe ne formi trochiſci.

Trochiſci à Diaſpermaton Gal. ſeu è ſeminibus.

R*Ecipe ſem. ammios, apij, aniſi, fœniculi an. drach. 4. caſſiæ nigræ, opij an. drach. 2.*

Confice trochiſcos triobolares ex aqua.

A far Trochiſci Diaſpermaton di Galeno.

PIglia ſemi d'ammi, d'appio, d'aniſi, di finocchio, di ciaſcheduno dram. 4. caſſia negra, oppio, di ciaſcheduno dram. 2. con acqua fà trochiſci di treoboli.

Si formino li trochiſci al modo ſolito, cioè, con acqua piouana, e per la caſſia negra ſi pigliera l'ottima cannella.

Trochiſci è Spodio ſimpl.

R*Ecipe roſarum rub. drach. 7. ſpodij drach. 4. ſucci glycirhizæ, ſem. portulacę an. drach. 2.*

Ex mucagine pſyllij fiant trochiſci drachmales.

A far Trochiſci di Spodio ſemplice.

PIglia roſe roſſe dram. 7. ſpodio dram. 4. ſugo di liquiritia, ſeme di porcacchia, di ciaſcheduno dram.

dram. 2. si facciano trochisci d'vna dramma l'vno con mucillagine di seme di psillio.

Trochisci è Spodio comp.

Recipe sem. citruli, croci, sem. cucummeris, cucurbitæ, melonum, gummi arabici, tragacanthæ an.drach.1.& semis.

Adde superioribus, & confice trochiscos illis persimiles.

A far Trochisci di Spodio composto.

Piglia semi di cetroli, di cocommeri, di cucuzze, di meloni, di zaffarano, gomma arabica, & draganto di ciascheduno dram. 1. e $\frac{1}{2}$ aggiongi alle cose, che si contengono alli trochisci di spodio semplice, e fanne trochisci.

Le gomme si porranno in infusione nell'acqua di cisterna, e con gl'ingredienti pestati sottilmente, e con l'auolio preparato in porfido in vece dello spodio si formarà trochisci.

Trochisci è Spodio cum seminibus Acetosæ Mes.

Recipe rosarum rub. drach.12. spodij drach.10. sem. acetosæ drach. 6. coriandorum in aceto maceratorum, & assatorum, sem. portulacæ, pulpæ, sumach, seu rhois an.drach.2. & semis, amyli assi, balaustiorum, berberorum an.drac.2. gummi arabici assi drac.1.& semis.

Cum succo omphacij fiant trochisci.

A far Trochisci di Spodio con seme d'acetosa, secondo Mes.

Piglia rose rosse dram.12. spodio dram.10. seme d'acetosa dram. 6. coriandi macerati in aceto torrefatti, seme di porcacchia, polpa di somacco, di ciascheduno dram. 2. e $\frac{1}{2}$ amido torrefatto, balausti, berberi di ciascheduno dram 2. gomma arabica torrefatta dram. 1. e $\frac{1}{2}$ se ne facciano trochisci con sugo d'agresta.

Gl'ingredienti, che si hanno da torrefare ciascheduno separatamente in vn tigametto di terra secondo la qualità di ciascheduno, & per la polpa di somacco, si pigliarà il suo proprio succo condensato, si come si è detto nelli trochisci di ramich.

Trochisci Stellæ.

Recipe anisorum, sem. apij, dauci, hyosciami, sileris montani, styracis liquidæ an. vnc. 1. sem. papaueris albi drach.6. costi, croci, lapidis stellæ, opij an. drach. 5. cassiæ, castorei, corticum rad. mandragoræ, myrrhæ, nardi indicæ, terræ sigillatæ an.vnc.semis.

Dissoluantur gummi ex vino odorato, & adiunctis reliquis diligentissimè tritis fiant trochisci.

A far li Trochisci di Stella.

Piglia aniso, seme d'appio, di dauco, di iusquiamo, sileri montani, storace liquida, di ciascheduno onc. 1. seme di papaueri bianchi dram 6. costo, zaffarano, lapis stella, oppio, di ciascheduno dram. 5. cassia, castoreo, scorze di radica di mandragora mirra nardo d'india, terra sigillata di ciascheduno onc. $\frac{1}{2}$ si dissoluino le gomme con vino odorato, & aggiongendo le altre cose similmente peste, se ne facciano trochisci.

Si pigliarà la storace calamita in lacrima, & si disfarà a bagno maria, il seme di iusquiamo, che sia di iusquiamo bianco, per la cassia si prenderà l'ottima cannella, e si formarà trochisci.

Trochisci è terra sigillata sine Opio.

R*Ecipe acaciæ, amyli, assi, balaustiorum, boli armenę, carabes, seu succini, coralliorum, gummi arabici assi, hempistidis, idest succi florum, & foliorum cisti, hypocistidis, lapidis hematitis, ramich. fol. rosarum rub. sem. rosarum rub. sanguinis dragonis lacrymæ, sedentci, idest sem. cannabis, vel sem. fumariæ, spodij, terræ sigillatæ an. drach. 2. margaritarum sem. papaueris nigri, tragacanthæ an drach. 1. & semis, cornu cerui vsti, croci, gallarum, sem. portulacę assi, thuris an. drach. 1.*

Ex aqua plantaginis formentur trochisci, his trochiscis si addatur opij quantum imperauit Medicus, erunt trochisci è terra sigillata cum opio Mes.

A far Trochisci di Terra sigillata senz'Opio.

PIglia acacia, amido torrefatto, balausti, bolo armenico, carabe, coralli, gomma arabica torrefatta, hipocistide, cioè sugo di fiori, e foglia del cisto, hipocistide, lapis ematite, ramich, foglie di rose rosse, sangue di drago in lacrima sedeneci, cioè seme di canepa, ouero di fumoterra, spodio, terra sigillata, di ciascheduno dram. 2. perle, seme di papaueri neri, draganti, di ciascheduno dram. 1. e ½ corno di ceruo abbruciato, zaffarano giallo, seme di porcacchia torrefatto, incenso, di ciascheduno dram. 1. se ne facciano trochisci con acqua di plantaggine. A questi trochisci s'aggiongerà tanto oppio, quanto ordinerà il Medico, faranno trochisci di terra sigillata con oppio secondo Mesue.

La carabe, il lapis ematite, lo spodio, & il corno di ceruo adusto, ciascheduno sia macinato nel porfido, per il ramich si pigliarà li suoi trochisci, per il seme di canepa il seme di fumoterra, per la galla quella di quercia, il succo d'hipocistide sia del condensato, e delle cose, che si hanno da torrefare, si osseruarà quanto s'è detto nelli trochisci di spodio col seme di acetosa.

Trochisci è Violis sine Scammonio Mes.

R*Ecipe violarum passarum vnc. 2. turpethi albi, & gummosi vnc. 1. succi glycirhizę, mannę an. vnc semis.*

Succus glycirhizæ, mannę, & violę simul bene conterantur, quibus addatur puluis tenuissimus turpheti, diu simul terantur, vt misceantur, inde forma trochiscos, sicca in vmbra.

A far li Trochisci di viole senza Scammonea di Mesue.

PIglia viole passe onc. 2. turbith bianco gommoso onc. 1. succo di liquiritia, manna, di ciascheduno onc. ½ il succo di liquiritia, la manna, e viole si pestino insieme bene, poi vi s'aggionga il turbith

pesto

pesto sottilmente , & incorporato insieme se ne facciano trochisci , & si secchino all'ombra .

Delle viole si pigliarà solo le foglie , & sia di quella spetie , che si chiama volgarmente viole mammole, le quali dopo che saranno pestate , si aggiungerà la manna , & anco il rimanente .

Trochisci è Violis cum Scammonio .

R Ecipe diachridij optimi scrup.8. adde superiori compositioni , & cum syrupo violato si opus fuerit, confice trochiscos .

A far li Trochisci di viole con Scammonea .

PIglia diagridio eletto scrop.8.& l'aggionga alla sopradetta compositione, & con siroppo violato se bisognasse, se ne fanno trochisci .

Trochisci è Viperis Gal.

R Ecipe carnis viperarum coctę, vt sint edules cum anetho part.4. pulueris sicci panis optimi , bis cocti part. 1. viperas fœminas non pregnantes circa finem veris , aut principium Æstatis captas , in locis è mari distantibus , & in locis non salsuginosis interfice resectis à capite , & cauda quaternorum digitorum extremitatibus , & abiectis, decoque cum anetho, & modico salis , reliquum earum remota prius pelle, & abiectis intestinis, pinguedine , & pelliculis, cum percoctum fuerit , purga à spinis curiosissime , post in mortario lapideo pestillo ligneo perfectissimè contere, paulatimque eis addens puluerem panis diuterendo commisce, ac inde trochiscos tenues confice , manus inungens balsamo , vel eius succedaneo , quos in conclaui edito calido, & sicco ad meridiem vergente , sed in vmbra siccato diligenter pluribus diebus , sæpius eos inuertens , ne situm contrahant in parte inferiori. Si diutius immoti dimittantur perfectè exsiccatos in vase vitreo, argenteo, vel aureo recondito .

A far li Trochisci di Vipere secondo Galeno.

PIglia carne di vipera cotta bene con l'aneto part.4. poluere di biscotto buonissimo , e ben stagionato part.1.piglia le vipere femine, che non siano grauide circa il fine di Primauera , ò nel principio dell'Estate ne i luoghi discosti dal mare, & non salsuginosi , & l'ammazzarai tagliando l'estremità quattro dita vicino dalla testa , & dalla coda,& buttate via dette estremità , fate cuocere il resto con l'aneto , e poco sale , hauendole però scorticate, & gettato via le bodella, & il grasso, e pellicole, & quando quel resto sarà cotto a fatto, leua le spine con gran diligenza, e poi pestala perfettamente in mortaro di pietra con pestello di legno , aggiongendoui a poco a poco la poluere di biscotto , pestandolo per gran spatio di tempo , & di questo fanne trochisci sottili , ongendo le mani col balsamo ò con quello, che si piglia in suo loco , i quali metterai a seccare all'ombra in vna stanza calda , & secca volta a mezzo giorno,riuoltandoli spesso per quin-

deci giorni, acciò non acquistino cattiuo odore, e quando saranno secchi bene, si ponghino in vaso di vetro, ò d'argento, ò d'oro.

Le vipere prese nella campagna incontinente si facciano morire, acciò in loro resti la propria virtù, e mentre si suentraranno, si lauino diligentemente, con tener nelle dita il sal bianco, accio che si nettino bene della loro viscosità, & sangue trasuenato, &. dopo hauerle lauate bene con l'acqua si facciano cuocere, & se ne formino trochisci, acciò non piglino cattiuo odore riducendoli secchi con sollecitudine, & poi imbalsamarli.

RAGIONAMENTO Delle Pilole.



Pilole da' Greci chiamate catapotie, non vuol dir' altro volgarmente che picciola palla composta di diuersi semplici ridotti in sottilissima poluere, & incorporati con siroppi, ò sughi, ò altri liquori in forma di pasta, ve ne sono alcune altre, le quali si fanno d'aloè lauato, e poi nutrite, ouero imbibite con sughi, ò infusione, ò decottione di vno, ò più semplici, come l'aloè lauato con infusione di reobarbaro, le pilole di fumoterra, le alefangine, & altre, quali hanno facoltà di purgare, come le pilole aggregatiue auree, *sine quibus*, la bile flaua, ouero colera, le pilole di iera con agarico, cochie, inde, la pituita, ouero flemma, le pilole di lapis lazzuli, di fumoterra, & altre, la bile atra, ouero malinconia.

PILVLÆ.

Pilulæ ex Agarico.

Recipe turpethi drach. 5. pul. hieræ pigræ gal. drach. 4. capiuntur, quos sub nomine Galeni describit Mes. non quos ipsemet Galenus, & idem obseruetur in cæteris pillularum Mes. descriptionibus, agarici drach. 3. colocynthidis, sarcocollæ an. drach. 2. rad. iridis, myrrhæ, prassii an. drach. 1.

Misce, & ex sapa fiat massa.

PILOLE.

A far le Pilole d'Agarico.

Piglia turbit dram. 5. poluere di iera pigra di Galeno dram. 4. piglia quelle polueri quali scriue Mesue sotto il nome di Galeno, non quelle, che detto Galeno scriue, e l'istesso s'osserui nell'altre descrittioni di pilole di Mesue, agarico dram. 3. coloquintida, sarcocolla, di ciascheduno dr. 2. radiche d'iride, mirra, prassio, di ciascheduno dram. 1. mescola, & fanne massa con mosto cotto.

Nella trituratione il turbit si tagliarà minutamente, & insieme con l'iride, & col prassio si ridurranno in poluere, e con aggiongerui vn poco di mirra, acciò la sostanza loro non suanisca nel pestare, e per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, & il resto della mirra con gli altri ingredienti si pestarà ciascheduno separatamente.

Pilulæ Aggeratiuæ.

Recipe aloes, turpethi an. drach. 6. diacridij drach. 5. myrobolanorum citrinarum, rhabarbari an. drach 4. succi absinthij condensati, & eupatorij Mes. an. drach. 3. agarici, colocynthidis præparat myrobolanorum chebularum indarum, polypodij an. drach. 2. anisorum, epithymi, zingiberis, mastiches, rosarum, salis gemmæ an. drach. 1.

Electuarij rosati Mes. quantum satis fuerit ad cogendam massam.

A far

A far le Pilole Aggregatiue.

Piglia aloe, turbit, di ciaschedu-no dram. 6. diagridio dram. 5. mirobolani cittrini, reobarbaro, di ciascheduno dram. 4. succo d'assentio condensato, & eupatorio di Mesue di ciascheduno dram. 3. agarico, coloquinnida preparata, mirobolani, chebuli, & indi, polipodio di ciascheduno dram. 2. anisi, epitimo, zenzero, mastice, rose, salgemma, di ciascheduno dram. 1. elettuario rosato di Mesue, quanto che basti a far massa.

Li mirabolani si leniranno prima con olio di mandole dolci, e poi poluerizzarli sottilissimamente, l'aloè, il diagridio, il reobarbaro, l'agarico, il mastice, & il salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente, il succo d'eupatorio, e d'assentio sieno condensati, poi metterli nel mortaio, & incorporarli con l'elettuario rosato di Mesue, e poi si metterà il diagridio, & anco il rimanente de gl'altri ingredienti.

Pilulę Alephangine.

Recipe absinthij sicci rosarum an. vnc. 5. asari, calami aromatici, cardamomi, carpobalsami, vel cubebarum, caryophyllorum, cinnamomi, cubebarum, macis, mastiches, nucis moscatæ, schœnanthi, spicæ, xyloaloes an. vnc. 1. terantur in crassum puluerem, & coquantur in lib. 12. aquæ, ad consumptionem duarum tertiarum, deinde fricentur manibus, colentur, & exprimantur, tum accipe aloes succotrinæ bonæ lib. 1. lauetur in vase vitreo aqua pluuiali pluries, deinde exsiccetur, huic adijce expressionis dictorum puluerum circiter lib. 2. terantur in Sole, deinde hæc aloè immisceantur mastiches, myrrhæ an. drach. 5. croci drach. 3.

Terantur exactissime, postea prædictę expressionis residuum eis immisceatur, & denuo conterantur, vsque dum modicè exsiccata cogantur in massam.

A far le Pilole Alefangine.

Piglia assentio secco, rose di ciascheduno onc. 5. asaro, calamo aromatico, cardamomo, carpobalsamo, ouero cubebe, garofani, cinnamomo, cubebe, mace, mastice, noce moscata, squinanto, spica, legno aloè, di ciascheduno onc. 1. se pestino grossamente, e si faccino cuocere in 12. libre d'acqua, a consumatione di due terzi, poi si sfregolino con le mani, si colino, e si spremino, all'hora piglia lib. 1. d'aloé soccotrino buono lauato più volte in vaso di vetro, con acqua piouana, e poi seccato, & a queste aggiongi circa lib. 2. della detta spremitura di polueri, si faccino seccare al Sole, e con questo aloè si mescoliro mastice, e mirra, di ciascheduno dram. 5. zaffarano dram. 3. si pestino con diligenza, poi si mescoli il residuo di detta spremitura, e di nuouo si pestino, finche essendo mediocremente secche si possino ridurre in massa.

Si pigliarà le rose rosse in bottoni, il cardamomo sia il minore, per il cinnamomo il doppio peso di cannella, per la spica il spico nardo, si ponerà in vaso vitriato di bocca stretta dodici libre di acqua, si farà bollire a fuoco lento mettendoui lo squinanto tagliato minutamente, poi le radiche d'asaro soppeste, e seguitando il carpobalsamo, il cubebe,

il cardamomo, l'assentio, il calamo aromatico, il legno aloè, lo spico nardo, la noce moscata, li garofani, il macis, la cannella, & in fine il mastice, ciascheduno soppesto graduatamente, e poi si metterà le rose, e si farà bollire a fuoco lento, fin tanto che l'acqua insieme con li semplici, resti al peso di otto libre, e poi si leuarà dal fuoco, e lasciarlo stare serrato per 24. hore, e poi si tornarà a scaldare, e si farà forte espressione, e della qual colatura la metà si deue saluare in vna caraffa coperta con vn poco di olio di mandole dolci, acciò non si corrompa, e col restante, & auanzo della detta colatura si dissoluerà l'aloè, come si è detto di sopra, e risoluta l'humidità del detto decotto, si aggiungerà l'altro decotto saluato nella caraffa, e con gli altri ingredienti bene vniti se ne formi massa.

Pilulæ Arabicę.

Recipe aloes vnc. 4. asari, bryoniæ, diacbridij, mastiches, myrobolanorum quinque generum, rosarum an. vnc. 1. castorei drach. 3. croci drach. 1.

Confice cum succo fœniculi, vel absinthij massam.

A far le Pilole Arabiche.

Piglia aloè onc. 4. asaro, brionia, diagridio, mastice, le cinque sorti di mirobolani, rose, di ciascheduno onc. 1. castoreo dram. 3. zaffarano dram. 1. fanne massa con succo di finocchio, ò d'assentio.

L'aloè, il diagridio, il mastice, il castoreo, & il zaffarano, ciascheduno sia poluerizzato separatamente, la bionia si pigliarà la sua radice, e le rose rosse sieno in bottoni, e leuarli la parte bianca, li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, e si formarà pasta col succo d'assentio cauato a posta di fresco.

Pilulę Arthriticę.

Recipe aloes drach. 10. & 9. & semis, agarici, hermodactilorum, turpethi an. drach. 4. sem. anisi, asparagi, brusci, carpobalsami, vel cubebarum, caryophyllorum, cassiæ ligneę, fœniculi, zinziberis, granorum solis mastiches, rosarum, salis gemmæ, saxifragię, spicæ, xylobalsami an. drach. mediam.

Cum succo iuæ quantum sufficit, fiat massa.

A far Pilole Artetiche.

Piglia aloè dram. 19. e $\frac{1}{2}$ agarico, hermodattoli, turbit di ciascheduno dram. 4. seme d'anisi, di sparagi, brusci, carpobalsamo, ouero cubebe, garofani, cassia in legno, seme di finocchio, zenzero, grani del sole, mastice, rose, salgemma, radiche di sassifragia, spica, legno di balsamo, di ciascheduno dram $\frac{1}{2}$ se ne faccia massa con sugo d'iua tanto che basti.

L'aloè, l'agarico, il mastice, & il salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente, le rose rosse siano in bottoni, e purgate dalla parte bianca, per la spica si pigliarà lo spico nardo, per il legno di balsamo si prenderà il legno aloe, e si formi le spetie graduatamente.

Pilulæ Assaiaret.

Recipe aloes drach. 4. pulueris hieræ pigræ Galeni drach 2. mastiches, myrobolanorum citrinarum an. drach. 1.

Cum syrupo de stœchade fiat massa.

A far Pilole Assaiaret.

Piglia aloè dram. 4. poluere di iera pigra di Galeno dram. 2. mastice, mirobolani citrini, di ciasche-

ſcheduno dram. 1. ſe ne faccia maſſa con ſiroppo di ſticcade.

L'aloè ſia dell'epatico perfetto, li mirabolani leniti con olio di mandole dolci, e ſia ciaſcheduna coſa poluerizzata ſeparatamente.

Pilulæ Aureę.

Recipe aloes hepaticæ, diachridij an. drach. 5. ſem apij, roſarum rub. an. drach. 2. & ½ ſem. aniſi, fœniculi an. drach. 1. & ſemis, croci, maſtiches, trochiſcos, alabandal an. drach. 1. mucillaginis tragacanthæ.

Quantum ſatis fuerit ad maſſam fingendam.

A far le Pilole Auree.

Piglia aloè epatico, diagridio, di ciaſcheduno dram. 5. ſeme d'appio, roſe roſſe, di ciaſcheduno dram. 1. e ½ ſemi d'aniſo, di finocchio, di ciaſcheduno dram. 1. e ½ zaffarano, maſtice, trochiſci, alabandal, di ciaſcheduno dram. 1. mucillagine di draganti, quanto baſta a far maſſa.

La mucillagine de' draganti ſi farà con acqua roſa, e ſia alquanto molle, e ſi formarà paſta di pilole.

Pilulæ Benedictæ.

Recipe pulueris benedictæ vnc. 1. cum melle roſ. conficiatur maſſa.

A far le Pilole Benedette.

Piglia poluere benedetta onc. 1. & fanne maſſa con mele roſato.

Per la poluere benedetta ſi pigliarà l'iſteſſe ſpetie del ſuo elettuaro, e per il mele roſato ſi prenderà il mele roſato ſemplice.

Pilulæ Cocciæ Raſis.

Recipe pulueris hierę pigrę raſis drach. 10. ſtœchadis, turpheti an. drach. 5. colocynthidis drach. 3. & ſcrup. 1. ſcammonij drach. 2. & ſemis, ſyrupi de ſtœchade.

Quantum ſatis eſt, fiat maſſa.

A far le Pilole Cocchie di Raſis.

Piglia poluere di hiera pigra di raſis dram. 10. ſticcado, turbith, di ciaſcheduno dram. 5. coloquintida dram. 3. e ſcrop. 1. ſcamonea dram. 2. e ½ ſiroppo di ſticcado quanto baſta, ſi faccia maſſa.

Per la coloquintida ſi pigliarà li trochiſci alandali, per la ſcamonea ſi prenderà il diagridio, & lo ſticcado ſia dell'arabico.

Pilulę Becchicę albę Raſis.

Recipe ſacchari candi drach. 3. amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, gummi arabici, glycirhizę, tragacanthæ an. drach. 1. Conſice maſſam cum muccillagine ſeminum cydoniorum.

A far le Pilole Becchice bianche di Raſis.

Piglia zuccharo candido dram. 3. mandole dolci monde, amido, gomma arabica, ſucco di liquiritia, draganti di ciaſcheduno dram. 1. fanne maſſa con mucillagine di ſeme di cotogni.

La mucillagine ſi farà con l'acqua di capeluenere, le mandole ſieno monde, & peſtarle bene nel mortaio di pietra, e della ſudetta paſta ſi farà trochiſci di figura di lupini.

Pilu-

Pilula Becchia Mes.

R*Ecipe succi glycirrhizæ, sacchari cand. an. drach. 9 amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, tragacanthæ an. drach. 4.*

Excipiantur muccillagine seminum cydoniorum, & fingatur massa.

A far le Pilole Becchice di Mes.

PIglia succo di liquiritia, zuccharo candido, di ciascheduno dr. 9. mandole dolci amido, dragamti, di ciascheduno dram. 4. e fà pilole con mucillagine di seme di cotogni.

Si formarà questa sorte di pilole, come si è detto delle pilole becchice di Rasis.

Pilula communis Rasis ad Pestem.

R*Ecipe aloes drach. 4. myrrhę drach. 2. croci drach. 1.*

Cum rhodomellite conficiatur massa.

A far le Pilole di Rasis contro la Peste.

PIglia aloè dram. 4. mirra dram. 2. zaffarano dram. 1. e se ne faccia massa con rodomele.

Si formarà le sudette pilole col mele rosato solatiuo, & gli altri ingredienti sieno poluerizzati ciascheduno separatamente.

Pilulę ad Pestem.

R*Ecipe aloes, ammoniaci an. vnc. 1. myrrhæ vnc. semis.*

Cum vino aromatico conformetur massa.

A far Pilole contro la Peste.

PIglia aloè, ammoniaco, di ciascheduno onc. 1. mirra onc. ½ se ne faccia massa con vino aromatico.

Si piglierà l'ammoniaco, che sia la lacrima, e s'infonderà nella maluasia di Candia, e poi si aggiungerà l'aloè, & la mirra poluerizzati separatamente, & se ne farà pasta di pilole con vn poco di detta maluasia.

Pilula alia ad Pestem.

R*Ecipe myrrhæ, boli armen. an. drach. 2. aloes succotrinæ, agarici, croci an. drach. 1.*

Conficiatur massa cum aqua melissę, vel buglossi.

A far altre Pilole contro la Peste.

PIglia mirra, bolo armeno, di ciascheduno dram. 2. aloè succotrino, agarico, zaffarano, di ciascheduno dram. 1. e fanne massa con acqua di melissa, ò di buglossa.

Il bolo armeno sia dell'orientale, e perfetto, e la pasta si formi con acqua di melissa destillata.

Pilulę de Cinoglosso Mes.

R*Ecipe myrrhę drach. 6. olibani drach. 5. rad. cynoglossi, hyosciami, opij an. vnc. ½ croci drach. 1. & semis.*

Fiat massa cum succo foliorum cynoglossi.

A far Pilole di Cinoglossa di Mes.

PIglia mirra dram. 6. incenso dr. 5. radiche di cinoglossa, insquiamo, oppio, di ciascheduno dr. 4. zaffarano, dram. 1. e ½ se ne faccino pilole col succo delle foglie di cinoglossa.

Alle radiche di cinoglossa gli si leuarà il midollo, per il iusquiamo si pigliarà il

suo

suo seme, e che sia del bianco, & il succo di cinoglossa sia cauato fresco per tale effetto.

Pilulæ de Cynoglosso Nicolai.

R Ecipe myrrhæ drach. 6. thuris mas drach. 5. rad. cinoglossi albi, hyoscyami, opij an. vnc. $\frac{1}{2}$ caryophyllorum, cinnamomi, corimbri, idest cozumbri an. drach. 2.

Formetur massa cum aqua rosacea.

A far Pilole di Cinoglossa di Nicolao.

PIglia mirra dram. 6. incenso maschio dram. 5. radiche di cinoglossa bianca, iusquiamo, oppio, garofani, cinnamomo, cozumbro, di ciascheduno dram. 2. se ne facciano pilole con acqua rosa.

Nel voler formare le sudette pilole, si osseruarà circa alla cinoglossa, & al iusquiamo, quanto si è detto nelle pilole di cinoglossa di Mesue.

Pilulæ ex Eupatorio maio. Mes.

R Ecipe aloes drach. 5. rhabarbari electi drach. 3. & semis, succi absinthij, succi eupatorij Mes. myrobolanorum citrinarum an. drach. 3. mastiches drach. 1. croci drach. $\frac{1}{2}$.

Confice massam cum succo endiuiæ ad ignem.

A far Pilole d'Eupatorio maggiore di Mesue.

PIglia aloè dram. 5. reobarbaro eletto dram. 3. e $\frac{1}{2}$ succo d'assentio, e d'eupatorio di Mesue, mirobolani citrini, di ciascheduno dram. 3. mastiche dram. 1. zaffarano dram. $\frac{1}{2}$ se ne facciano massa al fuoco col succo d'endiuia.

Li mirobolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & il succo di assentio, e di eupatorio sieno condensati.

Pilulæ ex Euphorbio Mes.

R Ecipe aloes drach. 5. agarici, bdellij, colocynthidis, euphorbij, sagapeni an. drach. 2.

Cum succo porri, vel prassij, & mellis momento fiat massa.

A far Pilole d'Euforbio di Mesue.

PIglia aloè dram. 5. agarico, bdellio, coloquintida, euforbio, serapino, di ciascheduno dram. 2. & con succo di porri, ò di prassico, & con vn poco di mele si formino pilole.

Si pigliarà il bdellio, & il serapino, & s'infonderanno nel succo de' porri, che sia purificato, & cauato dalle foglie delli detti porri, & per la coloquintida si prenderà li trochisci alandoli.

Pilulæ Fœtide maio. Mes.

R Ecipe aloes, ammoniaci, bdellij, colocynthidis, epithimi, opoponacis, rutæ syluestris, sagapeni an. drach. 5. turpethi vnc. $\frac{1}{2}$ scammonij drach. 3. esulæ min. hermodactilorum an. drach. 2 zingiberis drach. 1. & semis, castorei, cinnamomi, croci, spicæ an. drach. 1. euphorbij scrup. 2.

Dissolutis gummis cum succo porri fiat massa.

A far le Pilole Fetide mag. di Mes.

PIglia aloè, ammoniaco, bdellio, coloquintida, epithimo, opopona-

naco, ruta silueſtre, ſerapino di ciaſcheduno dram. 5. turbit onc. ½ ſcamonea dram. 3. eſula minore, hermodattili, di ciaſcheduno dram. 2. zenzero dram. 1. e ½ caſtoreo, cinnamomo, zaffarano, ſpico di ciaſcheduno dr. 1. euforbio ſcrop. 2. diſſolui le gomme in ſucco di porro, e fà maſſa.

Si pigliarà per la coloquintida li trochiſci alandali, per la ruta ſilueſtre il ſuo ſeme, per la ſcamonea il diagridio, per il cinnamomo il doppio peſo di ottima cannella, per la ſpica il ſpico nardo, & il ſucco di porri, ſi farà come ſi è detto nelle pilole di euforbio.

Pilulæ è Fumaria.

R*Ecipe aloës ſuccotrinæ drach. 7. myrobolanorum chebularum, citrinarum, indarum, ſcammonij an. drach. 5.*

Pulverentur omnia, & in vaſe vitreo ſub Sole compingantur cum ſucco fumiterræ, & ter in maſſam reformentur, poſtremo modicum ſyrupi fumiterræ maioris adÿciatur, ne in lapideam duritiem concreſcant.

A far le Pilole di Fumoterra.

PIglia aloè ſuccotrino dram. 7. mirobolani, chebuli citrini, indi, & ſcamonea, di ciaſchedno dram. 5. peſta ogni coſa ſottilmente, & metti al Sole in vaſo vitreato col ſucco di fumoterra, & ſi rimettino in maſſa per tre volte, vltimamente ſi metti vn poco di ſiroppo di fumoterra maggiore, acciò non diuentino troppo toſte.

Li mirobolani ſieno leniti con olio di mandole dolci, & poi poluerizzarli ſottilmente, & il ſucco di fumoterra ſia chiarificato, & cauato di freſco, & ſi meſcoli con gli altri ingredienti ben poluerizzati tre oncia per volta.

Pilulæ è Hiera cum Agarico.

R*Ecipe agarici trochiſcati pul. ſpecierum hiera ſimpl. Gal. an. vnc. ½ mellis roſati.*

Quantum ſatis eſt, & fiat maſſa.

A fare le Pilole di Hiera con Agarico.

PIglia agarico trochiſcato, poluere di ierica ſemplice di Galeno, di ciaſcheduno onc. ½ mele roſato quanto baſti, e ſe ne faccia maſſa.

Nel voler formare le ſudette pilole ſe li metterà il mele roſato ſolutiuo.

Pilulę ex Hermodactilis maior. Meſ.

R*Ecipe aloes, bdellij, colocynthidis, hermodactylorum citrinarum, ſagapeni, turpethi an. drach. 6. ſem. apij, caſtorei, euphorbÿ, opoponacis, ſem. rutę ſylueſtris, ſarcocollæ an. drach. 3. croci drach. 1. & ſemis.*

A far le Pilole d'Hermodattili maggiori di Meſue.

PIglia aloè, bdellio, coloquintida, hermodattili, mirobolani, citrini, ſerapino, turbit, di ciaſcheduno dram. 6. ſeme d'appio, caſtoreo, euforbio, opoponaco, ſeme di ruta ſaluatica, ſarcocolla, di ciaſcheduno dr. 3. zaffarano dr. 1. e ½ col ſucco di cauoli fanne maſſa.

Per la coloquintida ſi pigliarà li trochiſci alandali, li mirobolani ſieno leniti con olio di mandole dolci, & il ſucco di cauoli verdi ſia purificato, & poi ſi metterà inſie-

insieme con le gomme, sin che sieno dissolute, & con il rimanente si formarà pasta.

Pilulæ ex Hermodactylis min.

R*Ecipe aloes drach. 10. hermodactylorum drach. 5. myrobolanorum citrinarum drach. 3. scammonij drach. 2. & semis, rosarum drach. 2.*

Cum electuario è succo rosar. cogantur in massam.

A far Pilole d'Hermodattili min.

PIglia aloè dram. 10. hermodattili dram. 5. mirobolani citrini dram. 3. scamonea dram. 2. se ne faccia massa con elettuario di succo di rose.

Per la scamonea si pigliarà il diagridio, per le rose li bottoni rossi, e purgati dalla parte bianca, li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & l'aloè, & il diagridio sieno poluerizzati separatamente, & sottilmente.

Pilulæ ex Hiera simpl.

R*Ecipe pulueris hieræ simpl. Galeni vnc. 1. cum melle rosacco fiat massa.*

A far Pilole di Hiera sempl.

PIglia poluere di hiera semplice di Galeno onc. 1. se ne faccia massa col mele rosatò.

Le sudette pilole si formarà col mele rosato semplice.

Pilulæ Indæ.

R*Ecipe pul. hieræ simpl. Galeni vnc. 1. & semis, epithymi, stœchadis an drach. 6. hellebori nigri præparati, myrobolanorum, polipodij an. drach. 5. agarici, colocynthidis, lapis lazuli, salis indi an. drach. 3. succi eupatorij Mes. spica nardi an. drach. 2. caryophyllorum drach. 1.*

Fiat massa cum succo apij.

A far Pilole Inde.

PIglia poluere di iera semplice di Galeno onc. 1. e ½ epitimo sticcado, di ciascheduno dram. 6. elleboro negro preparato, mirobolani, polipodio, di ciascheduno dram. 5. agarico, coloquintida, lapis lazuli, sale indo di ciascheduno dram. 3. succo d'eupatorio di Mesue, spico nardo, di ciascheduno dr. 2. garofani dram. 1. se ne faccia massa col succo d'appio.

Li mirobolani si pigliaranno gl'indi, per il sal indo si pigliarà il sal gemma, per la coloquintida li trochisci alandali, il lapis lazuli sia del preparato, il succo dell'eupatorio sia del condensato, & con il succo di appio palustre purificato si farà pasta di pilole.

Pilulæ è lapide Armeno.

R*Ecipe agarici, epithymi, polipodij an. vnc. 1. lapidis armeni præparati, pulueris hieræ simpl. Gal. an. drach. 5. diacbridij drach. 3. caryophyllorum drach. 2. salis indi drach. 1. & semis.*

Confice cum succo solatri, vel succo endiuiæ in massam.

A far Pilole di Lapis Armeno.

PIglia agarico, epitimo, polipodio, di ciascheduno onc. 1. pietra armena preparata, poluere di hiera semplice di Galeno, di ciasche-

scheduno dram. 5. diagridio dram. 3. garofani dram. 2. sale indo dram. 1. e $\frac{1}{2}$ fanne pilole col succo di salatro, ò col succo d'endiuia.

Per il sal indo si pigliarà il sal gemma, col succo di solatro chiarificato si formarà massa.

Pilulę è Lapide Lazuli.

R*Ecipe agarici, epithymi, polipodij an. unc. 1. lapis lazuli abluti drach. 6. hieræ pigræ Gal. drach. 15. anisi, caryophyllorum an. unc. $\frac{1}{2}$ hellebori nigri præparati, salis indi, scammonij an. drach. 2. & semis.*

Confice massam cum succo endiuiæ.

A far Pilole de Lapis Lazuli.

PIglia agarico, epitimo, polipodio, di ciascheduno onc. 1. lazuli lauato dram. 6. iera pigra di Galeno dram. 15. anisi, garofani, di ciascheduno onc. $\frac{1}{2}$ elleboro negro preparato, sal indo, scamonea, di ciascheduno dram. 2. e $\frac{1}{2}$ fà massa con succo d'endiuia.

Il lapis lazuli sia del preparato in porfido, per il sal indo si pigliarà il sal gemma, per la scamonea il diagridio, & il succo dell'endiuia sia purificato, e cauato di fresco.

Pilulæ lucis maio.

R*Ecipe aloes succotrinæ drach. 90. euphragiæ drach. 6. agarici, senæ an. drach. 5. myrobolanorum bellirìcarum, chebularum, citrinarum, emblicarum, indarum, rhabarbari an. unc. $\frac{1}{2}$ absinthij, anisi, apij, asari, calami aromatici, carpobalsami, seu cubebarum, caryophyllorum, cassiæ ligneæ, cinnamomi, colocynthidis, croci, cubebę, epithymæ, fœniculi, macis, mastiches, nucis moschatæ, rosarum, sem. rutæ, schænanti, sileris, spicæ, turpethi, violarum, xylobalsami, seu xyloaloes an. drach. 2.*

Confice cum succo fœniculi massam.

A far Pilole lucis maggiore.

PIglia aloè succotrino dram. 90. eufragia dram. 6. agarico, sena di ciascheduno dr. 5. mirobolani, bellirici, chebuli, citrini, emblici, & indi reobarbaro, di ciascheduno onc. $\frac{1}{2}$ assentio, aniso, appio, asaro, calamo aromatico, carpobalsamo, ouero cubebe, garofani, cassia in legno, cinnamomo, coloquintida, zaffarano, cubebe, epitimo, finocchio, mace, mastice, noce moscata, rose, seme di ruta, squinanto, sileri, spica, turbit, viole, legno di balsamo, ouero legno aloè, di ciascheduno dram. 2. fà massa col succo di finocchio.

Li mirobolani sieno leniti con olio di mandole dolci, per la cassia in legno si pigli il doppio di cannella, per il cinnamomo si prenda il doppio peso di cannella, per la coloquintida li trochisci aiandali, per le rose rosse li suoi bottoni purgati dalla parte bianca, per la spica lo spico nardo, e si farà poluere graduatamente e lo spico nardo, l'aloè, l'agarico, il reobarbaro, & il zaffarano siano tutti poluerizzati separatamente. & il succo di finocchio sia purificato, e sia delle cime fresche del saluatico.

Pilulæ Mastichinæ.

R*Ecipe aloes electæ drach. 10. mastiches unc. $\frac{1}{2}$ agarici electi drach. 3.*

Cum

Cum vino mellito fiat massa.

A far le Pilole Mastichine.

PIglia aloè eletto dram.10. mastice onc. $\frac{1}{2}$ agarico eletto dram.3. se ne faccia massa con vino mulso.

Pilulæ è Mezereo Mes.

R*Ecipe foliorum mezerei infusorum in aceto, & siccatorum drach. 5. myrobolanorum citrinarum drach.4 chebularum drach.3.*

Cum manna, & tamarindis dissolutis in aqua endiuię confice massam.

A far Pilole di Mezereo secondo Mes.

PIglia foglie di mezereo messe in infusione nell'aceto, e poi seccate dram.5. mirobolani citrini dram.4. chebuli dram.3. con manna, & tamarindi dissoluti in acqua d'endiuia fà massa.

Li mirobolani si purgaranno dall'osso, poi si pesara quanto bisogna, & si lenirà con olio di mandole dolci, & poi metteteli a suppestare con aggiongerui le foglie di mezereo secche con diligenza, & ridurre ogni cosa in poluere sottilissima, & formarà massa. Il liquore si farà con due oncie di acqua d'indiuia distillata, nella quale si mescolarà dramme due di tamarindi, & dramme due di manna.

Pilulæ è Myrobolanorum quinque generibus.

R*Ecipe aloes vnc.1. agarici, colocynthidis, diachridij, myrobolanorum quinque generum, senæ an.vnc.$\frac{1}{2}$ anisi, lapis cyanei, seu lazuli, marathri, mastiches, turpethi an.drach.2. & semis, & gr.5.*

Cum succo absinthij fiat massa.

A far le Pilole delle cinque sorti di Mirobolani.

PIglia aloè onc.1. agarino, coloquintida, diagridio, le cinque sorti di mirobolani, sena, di ciascheduno onc.$\frac{1}{2}$ anisi, lapis cianeo, ouero lazuli, maratro, mastice, turbit, di ciascheduno dram.2. e $\frac{1}{2}$ & gr. 5. se ne faccia pasta col succo d'assentio.

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, il lapis lazuli sia del preparato, li mirobolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & il succo di assentio sia in forma liquida, & cauato di fresco.

Pilulæ è Nitro.

R*Ecipe aloes, bdellij, colocynthidis, diachridij, gummi arab. corticis veratri nigri, nitri an.drach.1. euphorbij drach.$\frac{1}{2}$.*

Cum succo brassicæ triplo adiecta mellis quarta parte fiat massa.

A far le Pilole di Nitro.

PIglia aloè, bdellio, coloquintida, diacridio, gomma arabica, scorze d'elleboro nero, nitro di ciascheduno dram. 1. euphorbio dram.$\frac{1}{2}$ con tre parte di succo di cauoli, & vna parte di mele se ne faccia pasta.

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, l'elleboro sia del preparato, per il nitro si prenderà il salgèmma, & ciascheduna cosa sia poluerizzata separatamente, & poi si pigliarà il succo di cauoli verdi purificato, & si vnirà col mele, & col bdellio dissoluto, & si aggiongerà il rimanente.

Pilula è Rhabarbaro.

R*Ecipe hieræ pigræ simpl. drac. 10. trochiscorum, diarhodon drach. 3. & semis, rhabarbari drach. 3. mirobolanorum citrinarum drach. 2. & semis, succi absinthij, succi glycirhizæ, mastiches an. drach. 1. seminum apij, fœniculi an. drach. ½.*

Cum succo fœniculi fiat massa.

A far Pilole di Rheobarbaro.

PIglia iera semplice dram. 10. trochisci diarodon dram. 3. e ½ reobarbaro dram. 3. mirobolani citrini dram. 2. e ½ succo d'assentio, succo di liquiritia, mastice di ciascheduno dram. 1. seme d'appio, e di finocchio di ciascheduno dram. ½ se ne faccia pasta col succo di finocchi.

Li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, il succo di assentio sia del condensato, la hiera si pigli le sue spetie, & per formar la massa si prenderà il succo di assentio chiarificato.

Pilulæ de Sagapeno.

R*Ecipe aloes drach. 6. colocynthidis drach. 5. ammoniaci, bdellij, opoponacis, sagapeni an. drach. 2. & semis, ammios, & seminum anisorum, apij, harmel hoc est sem. rutæ silvestris an. drach. 1. acori, calaminthæ, centaureæ, costi, folij, vel spicæ nardi, polij, salis gemmæ, seitaragi, indi an. drach. ½.*

A far le Pilole di Sagapeno.

PIglia aloè dram 6. coloquintida dram. 5. ammoniaco, bdellio, oppoponaco, serapino, di ciascheduno dram. 2. e ½ ammi, semi d'anisi, d'appio, seme di ruta salvatica, di ciascheduno dram. 1. acoro, calamento, centaurea, costo, folio, ouero spico nardo, polio, salgemma, seitaragondo, di ciascheduno dram. ½.

Le gomme si dissolueranno col succo di porri, & il succo di porri sia, come è quello, che si è detto nelle pilole di euforbio, per la coloquintida si pigli li trochisci alandali, il seitarago sia del nostrale, & particolarmente le sue cime fiorite, & si formarà massa.

Pilulæ è Sarcocolla Mes.

R*Ecipe turpethi unc. ½ sarcocollæ drach. 3. colocynthidis, zingiberis an. drach. 1. & semis, salis gemmæ drach. 1.*

Dissoluta in aqua rosacea sarcocolla fiat massa.

A far Pilole di Sarcocolla di Mes.

PIglia turbit onc. ½ sarcocolla dram. 3. coloquintida, zenzero, di ciascheduno dram. 1. e ½ salgemma dram. 1. dissolui la sarcocolla in acqua rosa, e fanne massa.

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali.

Pilulæ sine quibus Nicolai.

R*Ecipe aloes optimæ lotæ drach. 14. scammonij drach. 6. & semis, absinthij agarici, cassutbæ, mastiches, myrobolanorum omnium, rhabarbari, rosarum, senæ, violarum an. drach. 1.*

Dissoluatur scammonium cum succo fœniculi, & fiat massa.

A far

A far Pilole sine quibus di Nicolao.

PIglia aloè perfettamente lauato dram.14. scamonea dram. 6. e ½ assentio, agarico, cuscuta, mastice, tutte le sorti di mirobolani, reobarbaro, rose, sena, viole, di ciascheduno dram. 1. dissolui la scamonea con succo di finocchio, e fà massa.

Li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, le rose rosse sieno in bottoni, & mondate dalla parte bianca, per la scamonea si pigliarà il diagridio, & il succo di finocchio sia delle cime fresche del saluatico.

Pilula Stomathicę.

R*Ecipe aloes bonæ drach.10. & 7. turpethi drach.10. mastiches drach.4. rosarum drach.3.*

Cum succo absinthij confice massam.

A far Pilole Stomatiche.

PIglia aloè buono dram.17. turbith dram. 10. mastice dram. 4. rose dram.3. e fà massa con succo d'assentio.

Questa sorte di pilole si formarà col succo di assentio chiarificato, mà non condensato.

Pilulæ ex Tribus cum Rhabarbaro.

R*Ecipe agarici electi, aloes succotrinę, rhabarbari electi an. part. æquales.*

Cum melle rosaceo fiat massa, aspergendo interea leui aspersione vini odorati momentum.

A far Pilole de Tribus con Rheobarbaro.

PIglia agarico eletto, aloè succotrino, rheobarbaro eletto, di ciascheduno parti vguali, & fà massa col mele rosato, sbruffandoui leggiermente di sopra vn poco di vino odorifero.

Li sudetti ingredienti sieno poluerizzati sottilmente, & separatamente, & si formarà massa col mele rosato solutiuo.

Pilulæ Cocciæ cum Helleboro.

R*Ecipe corticum hellebori nigri drach.6. seminum anisi, fœniculi, dauci, cumini an. scrup.1. contundantur, & macerentur in vino aromatico horis 24. colentur, & validè exprimantur, deinde.*

Recipe pulueris hieræ pigræ rasis drach.10. colocynthidis drach.6. & scrup. 1. stœchados, turpethi an. drach.5 scammonij drac.2. & semis.

Expressi præscripti quantum satis fuerit, conformetur massa.

A far Pilole Coccie con Elleboro.

PIglia scorze d'elleboro nero dr. 6. seme d'aniso, finocchio, dauci, cimino di ciascheduno scrop.1. si pestino, & si facciano star'a mollo nel vino aromatico per 24 hore, si colino, & si spremino gagliardamente, & poi si pigli poluere d'hiera pigra di Rasis dra.10. coloquintida dram.6. & scrop.1. sticcados, turbith di ciascheduno dram. 5. scamonea dram.2. e ½ & se ne faccia pilole con la sudetta spremitura.

Le scorze delle radiche di elleboro negro fresche, lauate, & tagliate in pezzi mi-

nuti messe in infusione in ottima maluasia, con hauerli aggiunti li semi suppesti, & la detta maluasia sia tanta, quanto che copra li detti ingredienti, & per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, e per la scamonea il diagridio.

RAGIONAMENTO *Delli Collirij, ouero Sieffi.*



Ollirij, ò sieffi sono vna cosa medesima, & è medicamento per gli occhi, da alcuni sono chiamati Collirij per la figura nel modo, che si formano longhi, e tondi simili al pignolo, & deuono esser fatti di polui sottilissime, & impalpabili.

DE COLLYRIIS, SIVE SIEF.

Collyrium album Galeni.

Recipe tutiæ præparatæ drach. 16. cerussæ drach. 8. amyli, gummi arabici, tragacanthæ an. drach. 4. oppij drach. 2. excipe aqua pluuia, vel rosacea, & fiat collyrium aridum.

Paratur etiam detracto Oppio.

DELLI COLLIRII, OVERO SIEFFI.

A far'il Collirio bianco di Galeno.

Piglia tutia preparata dram. 16. cerussa dram. 8. amido, gomma arabica, draganti di ciascheduno dram. 4. oppio dram. 2. fà collirio con acqua rosa, si fà ancora senz'oppio.

La gomma arabica, & li draganti sieno prima infusi nell'acqua rosa, & poi si aggiungerà gli altri ingredienti sottilissimamente poluerizzati, & si farà pastelli in figura di pignoli.

Collyrium album Rasis.

Recipe cerussæ ablutæ drach. 10. sarcocollæ crassæ drach. 3. tragacanthæ drach. 1. oppij drach. semis, excipe aqua rosacea.

Fiat etiam sine oppio.

A far'il Collirio bianco di Rasis.

Piglia cerussa lauata dram. 10. sarcocolla grossa dram. 3. draganti dram. 1. oppio dram. $\frac{1}{2}$ & fà collirio con acqua rosa, & si fà ancora senza oppio.

Collyrium album Mes. ex inuentione Rasis.

Recipe cerussæ ablutæ drach. 4. sarcocollæ crassæ drach. 3. amyli drach. 2. tragacanthæ drach. 1. oppij drach. semis, excipe aqua rosacea.

Paratur etiam sine oppio.

A far'il Collirio bianco di Mesue d'inuentione di Rasis.

Piglia cerussa lauata dram 4. sarcocolla grossa dram. 3. amido dram. 2. draganti dram. 1. oppio dram. $\frac{1}{2}$ fà collirio con acqua rosa, si prepara ancora senz'oppio.

Collyrium è Thure.

Recipe thuris drach 10. ammoniaci, sarcocolle an. drach. 5. croci drach. 2.

Excipe mucillagine fœnu græci.

A far Collirio citrino.

Piglia incenso dram. 10. ammoniaco, sarcocolla, di ciaschedu-

durio dram.5. zaffarano dram.2. fà collirio con mucillagine di fien greco.

Collyrium Plumbi.

Recipe plumbi vsti, antimonij, tutiæ præpar. aeris vsti, gummi arab. tragacanthæ an. drach. 8. opij drach. semis.
Excipe aqua pluuiali, vel ros.

A far Collirio di Piombo.

Piglia piombo arso, antimonio, tutia preparata, rame arso, gomma arabica, draganti, di ciascheduno dram.8. oppio dram.$\frac{1}{2}$ fà collirio con acqua piouana, ò di rose.

Nel voler fare il sudetto collirio si pigliarà il piombo arso, l'antimonio, la tutia, & il rame arso, e preparali con diligenza nel porfido, & poi con gli altri ingredienti, & con l'acqua rosa si farà pastelli in figura pignoli.

Collyrium citrinum.

Recipe cerusæ lotæ vnc.2. cadmiæ vstæ, & lactæ muliebri extinctæ, & lotæ vnc.1. croci vnc. semis, tragacanthæ drach.2. opij drach.1.
Aqua pluuiæ quantum satis fuerit.

A far Collirio Citrino.

Piglia cerussa lauata onc.2 cadmia arsa, & estinta col latte di donna, & lauata onc.1. zaffarano onc.$\frac{1}{2}$ draganti dram.2. oppio dram.1. fà collirio con acqua piouana.

Collyrium ex Fellibus.

Recipe fellis gruis, lucij, hyrci, accipitris, aquilę, perdicis omnium exsiccatorum an. drach.2. sagapeni, euphorbij, colocynthidis pulueratorum tenuissimè an. drac.1.
Ex succo fœniculi fiat collyrium.

A far Collirio di Feli.

Piglia feli di grua, di lucio, di becco, d'astore, d'aquila, di pernice tutti secchi, di ciascheduno dram.2. serapino, euforbio, coloquintida sottilmente pestata, di ciascheduno dram.1. si faccia collirio con succo di finocchio.

Si pigliarà il serapino, & l'euforbio, & liquefarli col sugo di finocchio depurato, & con gli altri ingredienti poluerizzati si farà pastelli in figura di pignoli.

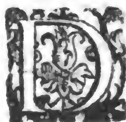
Collyrium Rosaceum.

Recipe rosarum rub. drach.15. gummi arabicæ, croci an. vnc.1. opij, spicæ indæ an. drach.2.
Aquæ pluuiæ quantum satis fuerit.

A far'il Collirio di rose.

Piglia rose dram. 15. gomma arabica, zaffarano, di ciascheduno onc.1. oppio, spica d'india di ciascheduna dram. 2. e fà collirio con acqua piouana.

RAGIONAMENTO delli Decotti, ò Abozemi.



DEcottione, abozema, ouero decotto è l'istessa lessatura di tutti quelli semplici, che bollendo in acqua, ò altri liquori, come vino, aceto, siero, liscia, e simili siano atti a cuocere dentro, & lasciarui ogni sostanza, e facoltà loro, li quali perlessi, & cotti che siano, & trattane la colatura con espressione, ò senza, secondo il bisogno, & volontà di chi l'adopra, è l'istessa decottione, che habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti quelli semplici, che vi sono bolliti, & cotti dentro con l'ordine graduato.

Decottioni sono ancora quelle infusioni, che sono state prima infuse, che cotte. Alcune medicine, come quelle di siroppo d'assentio, il siroppo di menta, e simili, e similmente il decotto di legno santo, il quale prima s'infonde, che si cuoca, & questi cosi fatti decotti, & altri simili si fanno ad arte, & a fine, che le medicine, che stanno in infusione, lascino nel liquore ogni loro facoltà, & potere, e che poi nel cuocerle perdino alcune loro parti malitiose, e vi restino le migliori.

DE DECOCTIS.

Decoctum Cordiale ad dissoluenda medicamenta.

REcipe prunorum num. 4. sebesten. nu. sex, tamarindorum drach. 2. florum borraginis, buglossi, violarum an. pugil. semis, aquę borraginis, vel buglossi, vel alterius ex cordialibus, vt violarum melissæ vnc. 8.

Bulliant, dum quarta pars consumpta sit lento igne, & colentur.

DELLI DECOTTI.

A far'il Decotto cordiale per dissoluere le medicine.

PIglia prune nu. 4. sebesten nu. 6. tamarindi dram. 2. fiori di borragine, buglossa, viole di ciascheduno pugil. mezzo. acqua di borragine, buglossa, ouero d'altr'acqua cordiale, come de viole, ouero citronella onc. 8. si faccia bollir'a fuoco lento a consumatione della quarta parte, & poi si coli.

Si metterà prima a bollire il sebesten, & le prune diuise dall'osso, & tagliate minutamente, poi li tamarindi disfatti in più parti, & in fine li fiori, & dopo hauer dato vn bollore si leuarà dal fuoco, perche li tamarindi, & li fiori vogliono poca bollitura.

Decoctum commune ad dissoluenda medicamenta.

REcipe hordei vnc. 4. pruna damascena nu. 12. glycirhizæ rasæ, tamarindorum, passularum enucleatarum an. vnc. semis, sem. anisi, fœniculi an drac. 3. aquę fontis lib. 3.

Bulliant lento igne, dum aquæ dimidium absumptum sit percolato vtere.

A far'il Decotto commune per dissoluere i medicamenti.

PIglia orzo onc. 4. prune damascine nu. 12. liquiritia rasa, tamarindi, passule senz'acini, di ciascheduno onc. ½ seme d'aniso, & di finocchio, di ciascheduno dr. 3. acqua di fontana lib. 3. fà bollire a fuoco lento, che scemi per metà, e dopoi cola.

Prima si farà bollire nell'acqua l'orzo mondo, poi le prune tagliate minutamen-

mente, & le passule di Leuante, poi la liquiritia, & appresso il seme di finocchio, e di aniso alquanto rotti, & in fine li tamarindi.

Decoctum Pectorale calidum.

Recipe iuiubarum, sebesten an.nu.10. passularum exaginatarum, hordei an.drach.6. caricarum nu.3.glycirhizæ rasę drach.4. hyssopi siccę drach.2. & semis, capil. veneris flo. violarum an.manip.1. coquantur in aqua, dum tertia pars consumpta sit.

Si id frigidum efficere volueris, dele hyssopum, reliqua coque in aqua pluuia.

A fare il Decotto Pettorale caldo.

Piglia giugiole, sebesten, di ciascheduno nu.10.passule senz'acini, orzo, di ciascheduno dram.6. fichi secchi nu.3.liquiritia rasa dram.4. isopo secco dram.2. e ½ capel venere, fiori di viole, di ciascheduno manip.1. si cuochino con acqua, à consumatione del terzo, e si colino, se'l volete far frigido, leuate l'isopo, e fate cuocere l'altre cose con acqua piouana.

Nel voler fare il sudetto decotto si pigliarà dodici libre di acqua piouana, e si farà bollire alquanto insieme con l'orzo, poi si aggiungera le giugiole, e poi il sebesten, li fichi, e le passule, tagliati minutamente, poi la liquiritia, e l'isopo, & in fine il capel venere, e li fiori delle viole, e leuato dal fuoco si metterà a stufare in vn vaso vetriato.

Decoctum commune ad Clysteres.

Recipe foliorum violarum, maluarum, mercurialis, betę an.manip.1.

Bulliant in aqua lib.4. dum consumpta sit tertia pars, seruetur percolatum, cui & nonnulla alia quandoque emollientia vtiliter adduntur, prout varius est vsus, & varium Medicorum consilium.

A far'il Decotto commune per li Seruitiali.

Piglia foglie di viole, di malua, di mercorella, e di bieta, di ciascheduno manip.1. fà bollire con 4. libre d'acqua, che scemi per vn terzo, e si conserui, essendo colato, & alla colatura s'aggionghino alcune volte diuersi mollificatiui, com'è diuerso l'vso di medicare, e diuersi i consigli de Medici.

Decoctum flatus discutiens, Carminatiuum vulgo dici solet.

Recipe sem. apij, anisi, fœniculi, seseleos an.vnc.1. dauci, carui, ammios, cymini an.vnc. semis, parietariæ, anethi, flo. camameli an.manip.1. aquæ claræ lib.6.

Percoquantur, dum tertia pars consumpta sit, & vsui seruetur.

A far'il Decotto volgarmente chiamato Carminatiuo.

Piglia seme d'appio, d'aniso, di finocchio, e di seseli, di ciascheduno onc.1.seme di dauci, di carui, d'ammi, di cimino, di ciascheduno onc. ½ herba parietaria, aneto, fiori di camomilla, di ciascheduno manip.1. acqua chiara lib.6. si faccia cuocere a consumatione del terzo, & in questa maniera si conserui.

Prima si farà bollire alquanto la parieta-

taria, e poi il seme di finocchio, di aniso, dicimino, di seseli, di dauco, di carui, e di ammi, li quali semi sieno alquanto rotti, & in fine l'aneto, e la camomilla.

De Aqua Hordei ex Hyppocrate.

RECipe hordei optimi, & electi, detractis aristis lib. semis. Vbi probe laueris, affunde aquę optimę lib. 12.

Percoque, dum dimidia aquæ pars absumpta sit.

Dell'Acqua d'Orzo secondo Hippocrate.

PIglia orzo buono mondato lib. ½ e dopo che l'hauerai ben lauato, infondi lib. 12. d'acqua buonissima, falla cuocere, che scemi per metà.

De Aqua Hordei ex Mes.

RECipe hordei decorticati lib. 1. aquæ optimę lib. 20.

Percoquantur, dum aquæ dimidium absumptum sit, vel ex Auerroe, & Auenzaor, vsque dum aqua rubedinem contraxerit, vel vt in communi vsu est, donec hordeum contabuerit. Iubet Auenzoar hordeum prius, quam coquatur, in aqua duabus horis macerari, Auerroes autem quatuor.

Dell'Acqua d'Orzo secondo Mesue.

PIglia orzo mondo lib. 1. & acqua buona lib. 20. e fà cuocere a consumatione della metà, ouero secondo Auerroe, & Auenzoar, finche l'acqua diuenti rossa, ouero secondo l'vso commune, fin che l'orzo sia disfatto. Auenzoar commanda, prima, che l'orzo si ponga a concere si faccia star'a mollo nell'acqua per due hore, & Auerroe per quattro hore.

De Ptisana Hordacea ex Galeni, & Auicennę sententia.

RECipe hordei optimi integri cortice purgati lib. 1. aquæ purissimæ lib. 15. decoquantur vsque dum hordeum adeo contrabuerit, vt cremor sola expressione extrahatur.

Varia est de aqua ad hordeum proportione in ptisana paranda sententia, sunt, qui putent viginti aquę lib. hordei lib. 1. incoqui oportere. Nonnulli quindecim. Alij lib. tantum decem satis esse opinant, magis tamen probandum videtur, si quindecim lib. aquæ lib. hordei incoxeris.

Della Ptisana d'Orzo secondo Galeno, & Auicenna.

PIglia orzo buono intiero mondato lib. 1. acqua chiara lib. 15. fà cuocere fin tanto, che l'orzo sia disfatto talmente, che spremendosi scappi fuori del tutto. Varie sono l'opinioni della quantità dell'acqua, per far la ptisana d'orzo, alcuni vogliono, che debba esser venti lib. & vna lib. d'orzo, alcuni altri quindici, & altri dicono, che bastino dieci lib. però è più probabile, che se ne piglino lib. 15. & d'vna lib. d'orzo.

Quando si vorrà fare la sudetta ptisana, detta volgarmente orzata, si pigliarà mezz'oncia di seme di melone mondato, & si pestarà benissimo nel mortaio di pietra con aggiungerui poi vn buon manipolo di orzo cotto in maniera fin tanto,

to, che sia disfatto, e poi di nuouo tornar'a pestarlo con lo stemperarui assieme quattro oncie d'acqua d'orzo, & all'hora poi si spremerà per stamigna con aggiungerui oncia mezza di zucchero fino; & in questa maniera poi si metterà al fuoco lento, non mancando di maneggiarla continuamente, fin tanto che sia consumata vn'oncia della sua humidità, mà che non bolla in modo alcuno.

RAGIONAMENTO
Delle Spetie, ouero Polui.

SPetie, ouero polui si chiamano vno, ò più semplici poluerizzati, cosa da se chiara, & à tutti notissima.

DE PVLVERIBVS.

Puluis capitalis Chirurgicorum ex Galeno.

R*Ecipe aristolochiæ, iridis, corticis rad. panacis, manna, thuris, farinæ erui an. partes æquales.*
Terantur in tenuissimum puluerem.

DELLE POLVI.

Polui capitali delli Chirugichi secondo Galeno.

PIglia aristolochia, iride, scorza di radiche di panace, manna d'incenso, farina d'erui, di ciascheduno parte vguali, si pestino sottilmente.

Puluis capitalis calidus.

R*Ecipe corticis citri sicci drach. 3. caryophyllorum drach. 2. & semis, ligni aloes drach. 2. nigellæ Romanæ torrefactæ, cocci baphicæ, seu grani tinctorij an. drach. 1. & semis, melissæ, sampsuci, calaminthæ, gummi iuniperi an. drach. 1.*
Fiat puluis inspergendus anteriori capitis parti.

Polue capitale calda.

PIglia scorze di cedro secche dr. 3. garofani dram. 2. e ½ legno aloè dr. 2. nigella Romana torrefatta, cocco basico, ò grana de tintori, di ciascheduno dr. 1. e ½ cetronella, maiorana, calamento, gomma di giunipero, di ciascheduno dram. 1. fanne poluere da spargere alla parte anteriore della testa.

Puluis capitalis alter.

R*Ecipe rosarum rub. baccarum myrti an. drach. 3. thuris, mastiches, sandarachæ, coralliorum rub. an. drach. 2. caryophyllorum drach 1.*
Omnia simul terantur in tenuissimum puluerem.

Altra polue capitale.

PIglia rose rosse, bacche di mortella di ciascheduno dram. 3. incenso, mastice, sandaraca, coralli rossi, di ciascheduno dram. 2. garofani dram. 1. pesta ogni cosa sottilmente.

Puluis adstrictiuus.

R*Ecipe boli arm. lib. 1. myrtillorum lib. semis, sanguinis draconis vnc. 4. rosarum rub. balaustiorum an vnc. 2. mastiches, thuris an. vnc 1.*
Tere omnia in puluerem.

Polue strettiua.

PIglia bolo armeno lib. 1. mortella lib. ½ sangue di drago onc. 4.

onc.4. rose rosse, balausti, di ciascheduno onc.2. mastice, incenso, di ciascheduno onc.1. fanne polue.

Puluis adstrictiuus compos.

R*Ecipe gypsi, fuliginis fumi an. vnc.4. boli armeniæ, terræ lemniæ, sem. portulacę, myrtillorum, acacię, pilorum leporis vstorum, chartæ vstæ, sem. plantaginis an.vnc.1. sanguinis draconis, thuris, aloes an.drach.2. tragacanthæ, gummi arabici, consolidæ maio. an.drach.1.*

Conterantur in puluerem.

Polue strettiua composta.

PIglia gesso, fuligine di fumo, di ciascheduno onc.4 bolo armeno, terra lemnia, seme di porcacchia, mortella, acacia, peli di lepre arsi, carta arsa, seme di piantaggine, di ciascheduno onc.1. sangue di drago, incenso, aloè di ciascheduna dram.2. draganti, gomma arabica, consolida maggiore, di ciascheduno dram.1. pesta ogni cosa, & fanne polue.

Puluis ventriculi coctionem iuuans.

R*Ecipe sem. coriandri præparati vnc.2. sem. anisi drach.1. & semis, cinnamomi electi drach.1. sacchari albi vnc.3. vel mann. christi tantumdem. Fiat puluis tenuissimus.*

Polue, che gioua alla digestione del ventriculo.

PIglia semi di coriandoli preparati onc.2. seme d'aniso dram.1. e ½ cinnamomo eletto dram.1. zucchero bianco, ouero manuschristi onc.3. e se ne faccia poluere sottilissima.

Puluis alius stomacho vtilis à nonnullis puluis Ducis vocatur.

R*Ecipe cinnamomi electi vnc.1. & semis, zingiberis, piperis, glycirhizæ an.vnc. semis, piperis longi, caryophyllorum, galangæ, macis, cardamomi maioris, minoris, nucis moschatæ an.drach.1. nardi drach.semis.*

Confundantur omnia, & terantur in tenuissimum puluerem.

Altra Polue vtilissima per lo stomaco, chiamata da alcuni Poluere del Duca.

PIglia cinnamomo eletto vnc.1. e ½ zenzero, pepe, liquiritia, di ciascheduno onc.½ pepe longo, garofani, galanga, mace, cardamomo maggiore, & minore, noce moscata, di ciascheduno dram.1. nardo dram.½ si pesti ogni cosa, e se ne faccia polue sottilissima.

Puluis cord.

R*Ecipe quinque lapidum præciosorum, scobis cornu cerui, sem. acetosæ an. drach.2. coralij vtriusque, scobis eboris an.drach.1. & semis, margaritarum electarum, terræ lemnię an.drach.1. foliorum auri, argenti an.nu.20.*

Omnia mortario primum trita, super prophyrite exquisitè terantur, & diligenter leuigentur in tenuissimum puluerem.

Polue

Polue cordiale.

PIglia le cinque pietre pretiose, segatura di corno di ceruo, seme d'acetosa, di ciascheduna dram. 2. e le due sorti di coralli, segatura d'auorio, di ciascheduna dram. 1. e ½ perle elette, terra lemnia, di ciascheduno dram. 1. foglio d'oro, & d'argento, di ciascheduno nu. 20. pesta prima ogni cosa nel mortaro, si pestino poi con diligenza nel porfido, & poi si riduchino in poluere sottilissima.

Le cinque pietre pretiose sudette sono le segnenti, cioè, li zaffiri, li giacinthi, li rubini, gli smiraldi, & li granati, la segatura del corno di ceruo, & dell'auorio, sieno calcinate al fuoco, li coralli, & le perle sieno preparati nel porfido, & ogni cosa si vnirà in sottilissima poluere nel mortaio di metallo.

Puluis ad eos, qui se se in lecto commingunt.

R*Ecipe agrimoniæ vnc. 1. membranarum internarum ventriculi gallinacei præparatarum vnc. semis, cineris erinacei terrestris drach. 3.*

Fiat omnium puluis tenuissimus, propinetur paulo ante accubitum.

Polue per quelli, che pisciano in letto.

PIglia agrimonia onc. 1. pelle, ò membrane interne del ventre della gallina preparate onc. ½ polue di Riccio terrestre dram. 3. se ne faccia del tutto polue sottilissima, & si beua prima, che si vada a dormire.

La membrana della gallina dopò che sarà lauata, si porrà nel forno tepido a seccare, acciò si possa ridurre in poluere, & il Riccio si abbrucierà in maniera, che si possa ridurre in poluere.

Puluis præseruans à peste efficacissimus.

R*Ecipe omnium santalorum, sem. ocymi an vnc. 1 & semis, boli arm. orientalis, cinnamomi electi an. vnc. 1. rad. dictami, gentianę, tormentillę an. drach. 2. & & semis, sem. citri, sem. oxalidis, seu acetosæ, an. drach. 2. margaritarum electarum, sapphyrorum, ossiculi è corde cerui an. drach. 1.*

Fiat puluis tenuissimus, ex quo etiam conficitur electuarium, & singulis lib. sacchari immisceatur vnc. 1. & ½ huius pulueris.

Polue efficacissima contro la peste.

PIglia tutte le sorte di sandali, seme di basilico, di ciascheduno onc. 1. e ½ bolo armeno orientale, cinnamomo eletto, di ciascheduno onc. 1. radiche di dittamo, gentiana, tormentilla, di ciascheduno dram. 2. e ½ seme di cedro, seme d'acetosa, di ciascheduno dr. 2. perle elette, zaffiri, ossa del cuor di ceruo, di ciascheduno dr. 1. se ne faccia poluere sottilissima, della quale anco se ne fà elettuaro, ci si mescolarà a ciascuna libra di zuccharo vn'onc. e ½ di detta poluere.

Puluis pulmonis Vulpis præparatus.

R*Ecipe pulmonis vulpium, quot libuerit, scindantur quavenę,*

vene, & aspera arteria cartilagines maximè inseruntur, vt qui superest sanguinis, & reliqui humores colluuies affluat, deinde vino calido, dulci optimo quater, quinquies, aut pluries abluetur tandiu, dum totus cruor, & reliquus humor prorsus tollatur, postea in furno leuiter siccentur, & vsui reseruentur.

Polue di Polmone di Volpe preparata.

PIglia polmone delle volpi, quali vorrai, si tagli, & mondi bene di tutte le vene, & cartilagini, che vi sono, acciò che tutto il sangue, & ogni altro humore vada via, poi si laui in vino caldo, dolce, & buono quattro ò cinque volte, ò più fin che tutto il sangue, & ogni altro humore sia leuato via affatto, poi si faccia seccar leggiermente nel forno, & si conserui per qualsiuoglia bisogno.

Puluis efficacissimus ad sistendum fluorem sanguinis, in cranei fracturam, & membranarum etiam cerebri.

REcipe thuris par. 2. aloes par. 1. Fiat puluis, & cum alumine ouorum ad mediocrem crassitudinem redigatur.

Polue efficacissima per stagnar il sangue nelle rotture della testa, & membrane del ceruello.

PIglia incenso part. 2. aloè part. 1. fà poluere, & vnisci con bianco d'ouo a mediocre consistenza.

Puluis Cicatricem inducens, seu Epuloticus.

REcipe calcis viuæ drach. 3. mannę, thuris, squammę æris an. drach. 2.
Singula pulueruntur per se, deinde misceantur.

Polue Epulotico per le Cicatrici.

PIglia calce viua dram. 3. manna d'incenso, scaglie di ferro, di ciascheduno dram. 2. fà poluere d'ogni cosa separatamente, poi mescola insieme.

Puluis Sarcoticus.

REcipe aloes, sarcocollę, thuris an. part. æquales.
Conterantur omnia in puluerem tenuissimum.

Poluere Sarcotica.

PIglia aloè, sarcocolla, incenso, di ciascheduno parte vguali, pesta, & fà poluere sottile.

Species, ac Epitemata cordis temperat.

REcipe santalorum alb. citrinorum an. vnc. 1. semis, rosarum rub. coralliorum rub. corticum citrij, beben albi, seu potius rad. minoris phu, rubri, seu rad. tormentillæ, serici tincti ex grano tinctorio, ossis de corde cerui an. drach. 1. croci, cinnamomi, caryophyllorum, ligni aloes an. drac. semis. Contundantur in crassum pulue-

nerem, qui seruetur vsui, paretur sine mosco, & ambra.

Spetie temperate per l'Epitemate del Cuore.

PIglia sandali bianchi, & citrini, di ciascheduno onc. ½ rose rosse, coralli rossi, scorze di cedro, been bianco, ouero radiche di phù minore, cioè valeriana, been rosso, ò più tosto radiche di tormentilla, seta tinta con grana de tintori, ossa di cuor di ceruo, di ciascheduno dram. 1 zaffarano, cinnamomo, garofani, legno aloè, di ciascheduno dram ½ si pesti non molto sottile, e si faccia senza mosco, & ambra.

Li sandali si torniranno, il legno aloè, le scorze di cedro, & la seta si talgiarano minutamente, & poi si pigliarà la valeriana, la tormentilla, li garofani, & il doppio peso di cannella, in vece del cinnamomo, & si metteranno nel mortaio a pestare alquanto, aggiungendoui le rose, & in fine il zaffarano, e poi si passarano in vn criuello rado, & nella detta passatura si aggiungerà li coralli, & il corno di ceruo, che sieno preparati.

RAGIONAMENTO Delli Vnguenti, Linimenti, Empiastri, & Ceroti.



VNguenti sono quelli composti d'oglio, cera, grassi, ragia, gomme, & altri semplici misturati, che hanno consistenza ferma atta a distenderfi, quali si chiamano vnguenti, nome tratto da vngere, & hanno questi Vnguenti tanta affinità con li empiastri, & con li ceroti, che si descriuono insieme, li effetti di questi medicamenti nell'vso, & nell'essere differenti, cosi sono ancora nel nome, li vnguenti si costumano sottili, li empiastri grossi, e li ceroti mediocri. La consistenza delli vnguenti, & delli empiastri è d'vna medesima somiglianza. quella di ceroti è di forma assai più dura, e tenace somigliante alla pura, & semplice cera, dalla quale hanno hauuto il nome, & si formano in pastelli chiamati maddateoni, e lenimento non vuol dir'altro che vnguento molle, li vnguenti, & lenimenti si compongono in diuerse maniere, alcuni si fanno per impressione, alcuni con oglio, cera, & spetie, altri con mucilaggine, altri per nutritione con sughi d'herbe, & altri ingredienti, & in altri varij modi, e diuerse maniere. Quelli che si fanno per impressione, ouero per infusione sono quelli ne i quali s'imprime la virtù d'alcune herbe, ò fiori, ò sughi, ò radiche con ogli, ò grassi, come sono vnguento rosato, populeon, martiaton, agrippa, & altri. Quelli fatti con spetie, sono quelli fatti con oglio, cera, & spetie come l'vnguento sandalino, cordiale, & altri. Quelli fatti con mucilaggine, come l'vnguenti di mucilaggine, pettorale d'altea, e simili, & quelli fatti per nutritione, ouero imbibitione sono quelli fatti in mortaro di piombo, come l'vnguento litargirio, e simili.

Le facoltà loro sono, come l'vnguento cordiale per il cuore, l'vnguento pettorale per il petto, l'vnguento artanita per la milza, l'vnguento populeon per conciliar il sonno, l'vnguento rosato per l'infiammatione, l'vnguento bianco per le acciaccature, l'vnguento apostolorum, & egittiaco per le piaghe putride, l'vnguento basilico per mondificare, & incarnare, l'vnguento marziaton per le frigidità. L'empiastro draphinicon per cõfortar lo stomaco, & il fegato. Quello di melilotto per mollificare, quello di crosta di pane per reprimere il vomito. Il ceroto stomatico per fortificar'lo stomaco, di diaquilon paruo per digerire, & maturare per ogni durezza, il diaquilon magno per prohibire il catarro, che non discenda dalla testa, Il ceroto capitale montagnano per le ferite della testa, il ceroto di bettonica per rottura d'ossa, & ammaccature, l'officrotio, e diapalma, per crepati, quello di pelle aretina, & molti altri.

DE VNGVENTIS vulgo appellatis.

Vnguentum Rosatum.

Recipe axungiæ porcinæ non salitæ, & recentiores nouies lota in aqua calida, & nouies in aqua frigida lib.2.

Cum ea terantur rosarum rub. recentium lib.2. & diebus septem simul macerentur, deinde coquantur lento igne in duplici vase, & colentur, rursus eodem pondere similes rosæ terantur, & macerentur alijs septem diebus, & colentur, deinde adfunde succi rosarum lib.1. olei amygdalarum dulcium vnc.4.

Percoquantur igne lento ad succi consumptionem.

Vnguentum Populeum.

Recipe axungiæ porcinæ non salitæ lib.2. oculorum populi recentium lib.1. & semis, contundantur oculi populi, & macerentur in axungia, donec sequentes herbæ æstate colligantur, lactuca, foliorum hyosciami, mandragoræ, papaueris nigri, solatri, herbæ vermicularis, idest semperuiui min. cimarum rubi teneriorum, semperuiui maioris, violariæ, vmblici, veneris rad. lappæ ma an. vnc.3.

Contundantur, & misceantur oculi populi, & axungia, & dimittantur diebus decem, quibus elapsis adfunde vini optimi lib.1. coquantur ad vini, & liquoris consumptionem colentur, & exprimantur, & conficiatur vnguentum.

DELLI VNGVENTI.

A far l'Vnguento Rosato.

Piglia sogna di porco fresca, che non vi sia sale, lauata noue volte in acqua calda, e noue volte in acqua fredda lib.2. & con essa si mescolino lib.2. di rose rosse fresche, & insieme si lascino stare per sette giorni, dipoi si cuocino a fuoco lento in vaso doppio, & si colino, & si rimettino altre rose nell'istessa quantità, e si lascino stare per sette giorni, poi si colino, & alla colatura s'aggionga sugo di rose lib.1. olio di mandole dolci onc.4. cuoci a fuoco lento, sin che il sugo sia consumato.

A far l'Vnguento Populeon.

Piglia songia di porco fresca lib.2. occhi di pioppo freschi lib.1. e ½ pesta li occhi, e mescolali con la songia, sin tanto, che nell'estate si trouano l'herbe seguenti, lattuca, foglia di iosquiamo, di mandragora, di papaueri negri, di solatro, herba vermicularia, cioè semperuiuo minore, cime tenere di roui, sempreuiuo maggiore, madre di viole, vmbicolo di Venere, radiche di lappa maggiore, di ciascheduno onc 3. pesta tutte l'herbe, & mescolale con la songia, & con gli occhi di pioppo, si lasci stare per dieci giorni, poi aggiongasi vino buono lib.1. & cuoci a consumatione del vino, & del liquore, dopoi si coli. e si spre-

spremi, & se ne faccia vnguento.

Vnguentum Comitissæ.

RECipe corticis mediani castaneorum, corticum glandium, quercus, myrtillorum, caudę equinæ, corticum fabarum, gallarum, acinorum vuarum, sorborum immaturorum, nespilorum immaturorum, rad. chelidonię, fol. prunorum syluestrium an. vnc. 1. & semis, contundantur omnia modicè, & coquantur in aqua plantaginis ad dimidias colentur. Postea.

Recipe olei masticbini, myrtini an. lib. 1. & semis, ceræ nouæ vnc. 8. & semis, dissoluatur cera ex oleo myrtino, & abluatur in aqua prædicti colati nouies, nouatoties, affusa aqua, deinde.

Recipe trochiscorum è succino, siue charabe vnc. 2. corticum medij castanearum, glandium, quercus, gallarum an. vnc. 1 & ½ cineris ossium cruris bubuli, myrtillorum, acinorum lambrusę, sorborum immaturorum, exsiccatorum an. vnc. ½.

Fiat ex omnibus puluis tenuissimus, qui misceatur ceræ, & oleo myrtino loto, & oleo mastichino non loto, & conficiatur vnguentum.

A far l'Vnguento di Contessa.

PIglia la scorza di mezzo delle castagne, delle ghiande, & di quercia, mortella, coda cauallina, scorze di faue, galle, acini d'vua, sorbe acerbe, nespole acerbe, radiche di celidonia, foglie di prune saluatiche, di ciascheduno onc. 1. e ½ pesta, & fa bollire in acqua di piantaggine a consumatione della metà, poi cola, & piglia olio di mastice, e di mortella, di ciascheduno lib. 1. e ½ cera noua onc. 8. e ½ struggi la cera con olgio di mirtò, & laua con la sudetta colatura noue volte, mutando sempre l'acqua, pigliando di detta colatura, volta per volta, poi piglia trochisci di succino, ouero carabe onc. 2. scorze di mezzo delle castagne, delle ghiande, della quercia, galla di ciascheduno onc. 1. e ½ cenere d'ossa di gamba di bue, mortella, acini di lambrusca, sorbe acerbe secche, di ciascheduno onc. ½ se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, e si mescoli con la cera, e con l'oglio mirtino lauato, & oglio di mastice non lauato, e se ne faccia vnguento.

Per la scorza di mezzo delle ghiande, si potrà pigliare li suoi cappelletti, per la mortella li suoi grani, per la coda cauallina l'herba così chiamata senza metterui la sua radica, per la scorza di faua si prenderà la sua scorza esteriore, la quale contiene le faue, e per la galla quella di quercia, & il decotto si farà bollire graduatamente con dodici libre di acqua di piantaggine distillata.

Vnguentum Apostolorum.

RECipe terebentinę, ceræ albæ, resinæ, ammoniaci an. drach. 14. litbargirij drach. 9. aristolochię longæ, thuris masculi, bdellij an. drach. 6. myrrhę, galbani an. drach. 4 opoponacis, floris æris an. drach. 2. olei æstate lib. 2. hyeme lib. 3. aceti. Quantum satis est ad liquanda galbanum, opopanacem, & ammoni-

 nia-

niacum, fiat vnguentum in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Apostolorum.

PIglia termentina, cera bianca, rasina, ammoniaco, di ciascheduno dram. 14. litargirio dram. 9. aristolochia longa, incenso, bdellio, di ciascheduno dram. 6. mirra, galbano, di ciascheduno dram. 4. opoponaco, verderame, di ciascheduno dram. 2. oglio nell'Estate lib. 2. nell'Inuerno lib. 3. aceto quanto basti a dissoluere il galbano, l'opoponaco, e l'ammoniaco, & poi si fa vnguento.

Prima si pigliarà le gomme liquefatte, & ridotte a cottura, & mescolarle con la terebentina, & poi si pigliarà duo libre di olio comune, & tre oncie di cera, la quale si struggerà insieme con olio, & dopo che sarà alquanto raffreddato si mescolarà con le dette gomme, & finalmente aggiungerui gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & chi vorrà fare il sudetto vnguento di ottima operatione, li si metterà vn'oncia di verderame.

Vnguentum, seu Ceratum Sandalinum.

REcipe olei rosati lib. 1. ceræ albæ drach. 30. rosarum rub. drach. 16. santalorum rub. drach. 10. boli armenæ drach. 7. santalorum alborum citrinorum an. drac. 6. spodij drach. 4. camphoræ drach. 2. conficiatur, vt decet.

Quod si ceram, & oleum laueris, efficacius erit.

A far l'Vnguento, ouero Ceroto Sandalino.

PIglia oglio rosato lib. 1. cera bianca dram. 30. rose rosse dram. 16. sandali rossi dram. 10. bolo armeno dram. 7. sandali bianchi, e citrini, di ciascheduno dram. 6. spodio dram. 4. canfora dram. 2. e fà vnguento, & se si lauasse la cera, e l'oglio saria migliore.

Li sandali mentre si pestaranno, li si spruzzarà alcune goccie di acqua rosa, & quando si pestarà la canfora, per ridurla in poluere, se li metterà vna goccia di olio di mandole dolci, & poi si mescolaranno con la poluere di tutti gli ingredienti.

Vnguentum cordiale Guainerij.

REcipe olei florum nenupharis citrini lib. 1. pulueris florum nenupharis citrini vnc. 1. sem. acetosæ, santalorum rub. coralliorum rub. an. scrup. 4. ossis è corde cerui, margaritarum nouarum an. scrup. 2. camphoræ gran. 12.

Omnia simul puluerentur subtiliter, & cum modico ceræ nouæ ablutæ in aqua rosata, vel nenupharis citrini fiat vnguentum.

A far l'Vnguento cordiale di Guainerio.

PIglia olio di fiori di nenufaro citrino lib. 1. polue di fiori di nenufari citrini onc. 1. seme d'acetosa, sandali rossi, coralli rossi, di ciascheduno scrop. 4. ossa di cuor di ceruo, perle noue, di ciascheduno scrop. 2. canfora gran. 12. si faccia poluere sottilissima, & con vn poco di cera nuoua lauata con acqua rosa, ò con acqua di nenufari citrini, se ne faccia vnguento.

La cera sia al peso d'onc. 4.

Vnguentum Diapompholigos vulgo de Tutia.

Recipe olei rosati vnc. 12. succi granorum solatri satiui vnc. 6. cerussæ lotę, ceræ albæ an. vnc. 4. plumbi vsti, tutiæ an. vnc. 2. thuris vnc. 1.

Pulverentur, quæ pulverenda sunt subtilissimè, deinde coquantur succus vna cum oleo, dum consumptus sit, postremo addita cera, & puluere fiat vnguentum.

A far l'Vnguento Diaponfoligos, vulgo de Tutia.

Piglia olio rosato onc. 12. succo de grani di solatro domestiche onc. 6. biacca lauata, cera bianca di ciascheduno onc. 4. piombo arso, tutia, di ciascheduno onc. 2. incenso onc. 1. si facciano polueri di quelle cose, che si deue, & il sugo si ponga a cuocere con l'oglio, fin che sia consumato il sugo, vltimamente s'aggionga la cera, e le polui, e si faccia vnguento.

Vnguentum Aegyptiacum.

Recipe mellis vnc. 14. aceti acris vnc. 7. floris æris vnc. 5.

Coquantur omnia simul, donec inspissentur in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Egittiaco.

Piglia mele onc. 14. aceto forte onc. 7. fiori di rame onc. 5. fà cuocere ogni cosa insieme, fin che diuenti vnguento.

Il verderame quando si vorrà incorpocare col mele, & con l'aceto, sia prima poluerizzato sottilissimamente.

Vnguentum Agrippæ.

Recipe rad. bryoniæ lib. 2. radicum cucummeris asinini lib. 1. scyllæ lib. semis, ireos vnc. 3. rad. filicis, tribuli aquatici marini, ebuli an. vnc. 2.

Radices ter, vel quater abluantur, deinde tusæ macerentur in lib. 4. olei communis diebus sex, vel septem, postea lento igne coquantur, colentur, & exprimantur, demum in expressione dissolue, cerę albę vnc. 15. fiat vnguentum.

A far l'Vnguento d'Agrippa.

Piglia radiche di Brionia lib. 2. radiche di cocommeri asinini lib. 1. scilla lib. ½ ireos onc. 3. radiche di felce, di triboli acquatici marini, & d'eboli, di ciascheduno onc. 2. laua tre, ò quattro volte le radiche, poi acciaccate si mettino a mollo in lib. 4. d'oglio commune per sei, ò sette giorni, poi si cuoca a fuoco lento, si coli, & spremi, & nella spremitura dissolui cera bianca onc. 15. & fà vnguento.

Vnguentum album, vel è Cerussa.

Recipe olei rosl. vnc. 8. ceræ albæ vnc. 3. & semis, cerussæ vnc. 2. & semis, lithargirij drach. 4. liquefiant vna cera, & oleum, & proijciantur super ea cerussa, & litargyrium in mortarium, & misceantur simul, antequam refrigescant, postremo adde oua num. 4. quod si camphoratum efficere volueris, adde camphorę scrup. 2.

A far l'Vnguento bianco, ouero di Biacca.

PIglia oglio rosato onc.8. cera bianca onc. 3. e ½ biacca onc. 2. e ½ litargirio dr. 4. dissolui insieme la cera, & l'oglio, e poi aggiongi nel mortaro di litargirio, e la biacca, e mescola insieme prima che si raffreddino, & poi aggiongi oua num.4. & se desideri farlo canforato, aggiongi canfora scrop 2.

Vnguentum viride.

R*Ecipe resinæ pini lib. 2. ceræ lib. 1. olei communis vnc.8. vel quantum satis fuerit, æruginis æris vnc.3.*

Resinam, & ceram in oleo liquabis, deinde ærugnem æris subtilissimè tritam inijcies.

A far l'Vnguento verde.

PIglia rasa di pino lib.2. cera lib. 1. oglio commune onc. 8. ò quanto basti, verderame onc. 3. dissolui la cera, & la rasina nell'oglio, e poi aggiongi il verderame sottilmente posto.

Vnguentum marciaton magnum.

R*Ecipe olei lib.8. ceræ lib.2. roris marini, fol. lauri an.vnc. 8. rutæ, tamaricis an.vnc.6. maioranæ, ebuli, sabinæ, balsamitæ, saluiæ, ocymi, polij, calaminthæ, artemisiæ, enulæ, betonicæ, acanthi, hoc est branchæ vrsinæ, spargulæ, idest aparinæ, anemones, hoc est herbæ venti, pimpinellæ, agrimonij, absinthij, herbæ paralysis, idest Sancti Petri, vulgo herbæ Sanctæ Mariæ, cimarum sambuti, herbæ crassulæ, idest fabæ crassæ vulgo appellatæ, mille folij, semperuiuij, chamedryos, centaurij, centumneruiæ, seu plantaginis maioris, fragrariæ, quinquefol. herbæ tetrabit, idest erui an.vnc.4. & semis, rad. altheæ, cymini, myrti an.vnc. 3. olei nardini vnc. 2. fænugræci vnc.1. & semis, butyri recentis drach.10. sem. urticæ, violarum, papaueris nigri, menthæ crispæ, idest Romanæ, lapatiol, polytrichi, carduncelli, caprifolij, idest matrisiluæ, flo. chamemel. herbæ moschatæ, idest acus pastoris vulgo, linguæ ceruinæ, crespulæ, idest buphthalmi, alleluiæ, idest trifolij acetosi, camphoratæ, styracis calamitæ, medullæ ceruinæ, adipis vrsini, gallinacei, anserini, mastiches an.vnc. 1. thuris vnc. semis.*

Herbæ Maio mense colligantur, concidantur, & macerentur in vino odoro, diebus septem octauo die coquantur lento igne, donec vinum ex dimidio absumptum sit, postea colentur, & exprimantur, expresso adde oleum, coquantur iterũ, dum vinum prorsus sit absumptum, mox ceram addito, & cum bullire cœperit, inijce styracem, postea butyrum, axungias aliquantulum contusa, oleum nardinum, mastichem, & olibanum suo ordine, postremo ceram, quæ vbi liquata fuerit, rudicula interea omnia continuo agitando ab igne deponantur, vbi vero coagulata fuerit, in vnguentum idoneo vase recondantur.

A far

A far l'Vnguento martiaton maggiore.

PIglia oglio lib.8. cera lib.2. rosmarino, foglia di lauro, di ciascheduno onc.8. ruta, tamarice, di ciascheduna onc 6. maiorana, ebuli, sauina, basamita, saluia, basilico, polio, calamento, artemisia, enula, betonica, acanto, cioè branca vrsina, spargola, aparina, anemone, cioè l'herba di vento, pimpinella, agrimonia, assenso, herba paralisis, cioè di San Pietro, herba Santa Maria, cime di sambuco, herba grassa volgarmente chiamata taue grasse, mille foglia, sempreuiui, camedrio, centaurea, centonerui, ouero piantagine maggiore, fragraria, cinque foglia, herba tetrahit, cioè erui di ciascheduno onc.4. e $\frac{1}{2}$ radiche d'altea, cimino, mirto, di ciascheduno onc.3. oglio nardino onc. 2. fieno greco onc.1. e $\frac{1}{2}$ butiro fresco dram.10. seme d'ortica, viole, papauero negro, menta saluatica, cioè mentastro, menta crespa, cioè Romana, lapatio, politrico, cardoncello, caprifolio, cioè matre selua, fiori di camomilla, herba moscata, cioè aco de'pastori, lingua ceruina, crespola, cioè buftalmo, alleluia, cioè trifoglio acetoso, canforata, storace calamita, medolla ceruina, grassi d'orso, di gallina, & d'oca, mastice di ciascheduno onc.1.incenso onc. $\frac{1}{2}$ l'herbe si coglino nel mese di Maggio, & si taglino minutamente, & si mettino a mollo nel vino buono odorifero per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere a fuoco lento, fin che il vino scemi alla metà, dopoi cola, & spremi, & alla spremitura aggiongi oglio, si faccia cuocere di nuouo, fin tanto che il vino sia consumato affatto, all'hora aggiongi la cera, & quando comincia a bollire, aggiongi la storace, poi il butiro, & li grassi alquanto battuti, l'oglio nardino, la mastice, & l'incenso a suo ordine, vltimamente la cera, la quale quando sarà liquefatta, menando continuamente con il menatore, si leui dal fuoco, & quando sarà condensato in forma d'vnguento, all'hora si riponghi, & si serbi in vaso capace.

Perche nel sudetto vnguento vi entra vn buon numero di herbe, però ricerca molti giorni a coglierle,& ne segue che alcuna di loro si moscia, & perde parte della sua virtù, onde sara ben fatto secondo che si vien cogliendo di pestarle, e metterle nell'olio, fin tanto, che sia compito il numero delle dette herbe, & poi si aggiungerà il vino, e si farà bollire, & farne buona espressione, & poi si formarà l'vnguento, come si è detto di sopra nella ricetta.

Vnguentum è Sandicè vulgo de Minio.

R*Ecipe olei rosati lib.*1.*& semis, mimij tenuissimè contriti vnc.*3.*litargirij, cerussæ an. vnc.*1.*& semis, ceræ albæ, quantum satis fuerit.*

Cera, & oleum simul liquentur, deinde cætera adijciantur, & lento igne feruæant, interea continuo agitentur, dum mediocrem consistentiam vnguenti habeant.

A far l'Vnguento di Sandice, vulgarmente detto di Minio.

PIglia oglio rosato lib. 1. e ½ minio pestato sottilmente onc. 3. litargirio, cerussa, di ciascheduno onc. 1. e ½ cera bianca, quanto basti, si dissoluino la cera, & l'oglio insieme, poi s'aggiongano l'altre cose, e cuocile a fuoco lento, menandolo con la mescola spesso, sin, che sia fatto vnguento.

La cera sia peso di quattro oncie, & mezza, & incorporata che sarà con l'altre cose, si ponera a raffreddare, accioche l'vnguento non perda di colore, & il minio sia fatto di pura biacca.

Vnguentum Tripharmacum Mes. alias de Litharg.

REcipe olei veteris lib. 2. litbargiry tenuissimè triti, aceti an. lib. 1.

Coquantur simul igne lento ad conuenientem crassitiem vnguenti.

A far l'Vnguento Triafarmaco di Mes. ouero di Litargirio.

PIglia oglio vecchio lib. 2. litargirio pesto sottilissimamente, aceto di ciascheduno lib. 1. fà cuocere insieme a fuoco lento sin, che sia ridotto a forma d'vnguento.

Vnguentum Pectorale.

REcipe adipis gallinę, medullæ vitali, butyri recentis loti ex aqua viol. an. vnc. 1. & semis, mucillaginis, sem. psilij, tragacanthę, sem. lini, fœnu græci, gummi arabici, olei violarum, olei amygdalarum dulcium an. vnc. 1.

Cerę albæ quantum satis fuerit, conficiatur vnguentum.

A far l'vnguento Pettorale.

PIglia grasso di Gallina, medolla in Vitello, butiro fresco lauato con acqua di viole, di ciascheduno onc 1. e ½ mucillagine, seme di psillio, di draganto, seme di lino, di fien greco, gomma arabica, oglio violato, oglio di mandole dolci, di ciascheduno onc. 1. e con cera bianca, quanto basti, fà vnguento.

La midolla di Vitello, auanti che s'incorpori con gli altri liquori, sia prima disfatta al fuoco, & colata, il seme di lino, di psilio, & di fien greco sieno sani, & ciascheduno sia al peso di due dramme, & si metteranno in infusione in oncie sei di acqua d'orzo, & cauarne la mucilaggine, con la quale si mescolarà li draganti, & la gomma arabica, & la cera sia al peso di vn'oncia, e mezza.

Vnguentum stomachicum Mes.

REcipe olei rosati lib. 1. & semis, ceræ mundæ vnc. 4. rosarum rub. mastiches an. drach. 20. fol. absinthij sicci drach. 15. spicæ indiæ drach. 10.

Cera, & oleum, aqua rosata stiliaticia pluries abluantur igne prius dissoluta, deinde rursus dissoluantur, & abluantur cum vino veteri, & austero, succo cotoneorum, & modico aceti, postremo reliqua immisceantur, in tenuissimum puluerem redacta, & conficiatur vnguentum.

A far l'vnguento stomacale secondo Mesue.

PIglia oglio rosato lib. 1. e ½ cera monda onc. 4. rose rosse, mastice.

stice, di ciascheduno dram. 20. foglia d'assentio secco dram. 15. spica d'india dram 10. laua spesso la cera, e l'oglio con acqua rosa stillata, hauendole prima liquefatte, poi si dissoluino di nuouo, & si lauino con vino vecchio, succo di cotogni, e con vn poco d'aceto, & in vltimo s'aggiongano l'altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se faccia vnguento.

Vnguentum aliud stomachicum.

Recipe olei absinthij, nardini, masticbini an. vnc. 4 rosarum rub. coralliorum rub caryophyllorum, cinnamomi, ligni aloes, mastiches, menthæ, schœnanthi an. drac. 2. ceræ quantum satis fuerit, conficiatur vnguentum ex arte.

A far altra sorte d'Vnguento stomacale.

Piglia oglio d'assentio, oglio nardino, oglio di mastice, di ciascheduno onc. 4 rose rosse, coralli rossi, garofani, cinnamomo, legno aloè, mastice, menta, e schinanto, [redacted]cheduno dram. 2. & cera [redacted] basti per far vnguento.

Nel sudetto vnguento si ponerà tanta cera, quanto sia al peso di quattr'oncie.

Vnguentum Aureum.

Recipe olei communis lib. 2. & semis, ceræ citrinę vnc. 6. terebentinę vnc. 2. resinæ pinęę, colophonię an. vnc. 1. & semis, thuris, mastiches an. vnc. 1. croci drac. 1.

Oleum, & ceram primum ad ignem lentum liquato, deinde terebinthinam addito, & modicum feruore finito, mox vbi calor remitti cœperit, reliqua in tenuissimum puluerem redacta, & cribro excreta inijcito, postremo crocum crudicula crebro agitando.

A far l'Vnguento Aureo.

Piglia oglio commune lib. 2. e ½ cera. citrina onc. 6. tromentina onc. 2. rasina de pini, colofonia di ciascheduno onc. 1. e ½ incenso, mastice, di ciascheduno onc. 1. zaffarano dram. 1. fà squagliar prima l'oglio, & cera a fuoco lento, poi aggiongi la tromentina, & gli farai dar vn bollore, e quando il calor cominciarà a minuirsi, all'hora aggiongi l'altre cose peste sottilmente, & all'vltimo il zaffarano maneggiandolo con menatore.

Vnguentum basilicum magnum Mes.

Recipe ceræ albæ, resinę pini, seui vaccini, picis naualis, terebinthinę, turis, mirrhæ, colophoniæ an. part. æquales, olei quantum satis sit, confice vnguentum.

A far l'Vnguento basilico maggiore di Mesue.

Piglia cera bianca, rasina de pini, seuo vaccino, pece nauale, termentina, incenso, mirra, calofonia, di ciascheduno parti vguali, oglio quanto basta, & fà vnguento.

Si pigliarà l'incenso, & la mirra, & se ne farà poluere, la quale si mescolarà con gli altri ingredienti già liquefatti insieme. L'oglio sia al peso di vna libra, & di ciascheduno ingrediente al peso di tre oncie.

Vn-

Vnguentum basilicum minus Mes.

R*Ecipe resinæ, picis, ceræ an. part. æquales, olei, quantum satis fuerit, confice vnguentum.*

A far l'Vnguento basilico minore di Mesue.

PIglia rasina, pece, cera, di ciascheduno parti vguali, oglio quanto basta, e fà vnguento.

Vnguentum è calce simpl.

R*Ecipe calcis viuæ, quantum libuerit, abluatur septies aqua rosacea, deinde cum olei rosati, omphacini iusta quantitate, tamdiu agitetur, dum formam vnguenti accipiat, adde abluminis ouorum, & ceræ, quantum satis fuerit.*

A far l'Vnguento di calce semplice.

PIglia calce viua, quanto ti pare, & lauala sette volte con acqua rosa, e poi mestica con conueniente quantità d'oglio rosato onfacino, tanto, che pigli forma d'vnguento, & all'hora aggionge chiara d'oua, e cera quanto basti.

L'oglio sia al peso di vna libra, & la calce, & la cera bianca tre oncie per sorte.

Vnguentum è calce compos.

R*Ecipe olei rosati completi lib. 1. & semis, olei rosati omphacini, seui vitulini, lithargirij an. vnc. 6. succi plantaginis, solatri, lactucæ an. vnc. 4. cerussæ vnc. 2. & semis, calcis viuæ tenuissimè puluerizatæ, & decies lotæ vnc. 2. pompholygis, seu tutiæ drach. 2. adeps, & olea decoquantur cum succis, dum succi absumpti sint, deinde colentur, tum adde ceræ albæ quantum satis fuerit, vnguenti rosati vnc. 3.*

Bulliant rursus modicum, postea ab igne deposita rudicula agitentur, & mineralia tenuissimè trita immisceantur, dum vnguenti consistentiam acquirant.

A far l'Vnguento di calce composto.

PIglia oglio rosato completo lib. 1. e ½ oglio rosato onfacino, seuo di vitella, litargilio, di ciascheduno onc. 6. succo di piantagine, di solatro, di lattuca, di ciascheduno onc. 4. biacca onc. 2. e ½ calce viua pesta sottilmente, & lauata dieci volte onc. 2. tutia dram. 2. il seuo, & oglio si cuocino con i sughi, fin che siano consumati, poi si colino, & all'hora mettici cera bianca quanto basti, & vnguento rosato onc. 3. fà bollire di nuouo ogni cosa vn poco, e poi leuata dal fuoco maneggia con menatore, & mescolaci ii minerali ridotti in poluere sottilissima, sin tanto, che habbia consistenza d'vnguento.

Vnguentum ad Vermes.

R*Ecipe centaurij minoris, persicariæ, fol. persici, abrotani, absinthij, rutæ an. manip. 1. aloes succotrinæ, fellis taurini, succi porri an. vnc. 2. & semis, pulpæ colocynthidis, farinæ lupinorum an. vnc. ½ dictami cretici, radicum dictami, ligni aloes, scobis, cornu cerui, myrrhæ an. drach. 2. olei absinthij, quod satis est.*

Contritis omnibus, quæ teri opus est, & aceto acerrimo conspersis, addi-

addita cera iusta quantitate, conficiatur vnguentum.

A far l'Vnguento contro vermi.

PIglia centaurea minore, persicaria, foglia di persichi, abrotano, assentio, ruta, di ciascheduno manip. 1. aloe succotrino, fele di toro, succo di porro di ciascheduno onc. 2. e ½ polpa di coloquintida, farina di lupini, di ciascheduno onc. ½ dittamo di candia, radiche di dittamo, legno aloè, limatura di corno di ceruo, mirra di ciascheduno dram. 2. oglio d'assentio, quanto basti, & hauendo pestato le cose, che bisogna pestare, & lauato con aceto forte, & aggionto la quantità di cera, che bisogna, se ne faccia vnguento.

Quando si vorrà fare il sudetto vnguento, si pigliarà vna libra di olio d'assentio, col quale si farà bollire il succo di porri, la centaurea, la persicaria, le foglie di persiche, l'abrotano, l'assentio, & la ruta, le quali siano fresche, & poi si pestaranno irrorate col vino, & poi si colarà, & nella colatura si aggiungerà due oncie di cera liquefatta, con gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati, & in fine il fele di toro.

Vnguentum aliud ad vermes.

R*Ecipe olei amygd. vnc. 2. succi foliorum persicę, matricariæ an. vnc. 1. aloes succotrinæ, fellis taurini an vnc. semis, rosarum rub. farinæ lupinorum, cornu cerui vsti an. drach. 2. aceti parum, ceræ quantum satis est, paretur vnguentum.*

A far l'altro Vnguento contro vermi.

PIglia oglio di mandole amare onc. 2. succo di foglia di persiche, matricario, di ciascheduno onc. 1. aloè succotrino, fele di toro di ciascheduno onc. ½ rose rosse, farina di lopini, corno di Ceruo vsto, di ciascheduno dram. 2. vn poco d'aceto, & cera, quanto basti per far vnguento.

Prima si faccia bollire l'olio con li succhi, & poi si aggiungerà oncia mezza di cera, & anco l'altre cose poluerizzate, & il fele di Toro, & poi si terrà a fuoco lento, fin tanto, che sia risoluta l'humidità superflua, & habbia pigliato forma d'vnguento.

Vnguentum ad Scabiem.

R*Ecipe olei laurini vnc. 3. succi limonum, plantaginis, fumariæ an. vnc. 1. salis communis vnc. 1. adipis suilli drach. 5. lithargirij drach. 3. thuris purissimi drach. 2. ceræ, quod satis fuerit.*

Oleum adipem, & ceram ad ignem lentum liquato, & cum succis coquito ad succorum absumptionem, postremo addito pulueres tenuissimè leuigatos, & confice vnguentum.

A far l'Vnguento per la rogna.

PIglia oglio laurino onc. 3. succo di limoni, di piantagine, di fumoterra, di ciascheduno onc. 1. sal commune onc. 1. sogna di porco dram. 5. litargirio dram. 3. incenso purissimo dram. 2. cera quanto basti, fà dissoluere l'oglio, la sogna, e la cera a fuoco lento, aggiongi li sughi, e cuoceli, fin che siano consumati, & in vltimo le poluerì poluerizzate bene, & fanne vnguento.

Quando si vorrà fare il sudetto vnguento, li si metterà oncie mezza di cera bianca.

Vn-

Vnguentum aliud mitius ad Scabiem.

Recipe terebinthinę sæpius lotæ, vnc. 4. butyri recentis, & loti vnc. 2. succum citrangulorum tritum, vitellos ouorum num. 3. olei rosati vnc. 1.

Commistis omnibus fiat vnguentum.

A far Vnguento più gentile per la rogna.

Piglia termentina lauata più volte onc. 4. butiro fresco lauato onc. 2. succo di cetrangoli nu. 3. rossi d'oua num. 3. olio rosato onc. 1. mescola ogni cosa, & fà vnguento.

Vnguentum è Resina, vulgo Resinum vocatum.

Recipe resinæ pini, terebinthinę, ceræ citrinæ, olei an. vnc. 5.

Ceræ, & resina oleo prius dissoluantur, deinde addatur terebinthina, omnia percolentur, & ad ignem lento bulliant, vt decet.

A far Vnguento di Resina, detto Vnguento Rasino.

Piglia rasa di pino, termentina, cera citrina, & oglio, di ciascheduno onc. 5. dissolue la cera, e la resina nell'oglio, poi aggiongi la termentina, e cola, fà bollir'a fuoco lento, tanto che basti.

Vnguentum album commune.

Recipe olei rosati compl. vnc. 4. cerussæ optimę vnc. 3. ceræ vnc. 2.

Liquefacta cera vna cum oleo adijciatur cerussa exquisitè trita, vt in vnguentum coeant, postremò aqua rosa. lauetur vnguentum.

A far l'Vnguento bianco commune.

Piglia oglio rosato completo onc. 4. biacca fina onc. 3. cera onc. 2. dissolue la cera con oglio, poi aggionge la biacca pesta sottilmente, e fà vnguento, il quale poi laua con acqua rosa.

Vnguentum album Camphoratum.

Recipe olei rosati, cerussæ an. lib. 1. cerę albæ vnc. 3. album ouorum num. 6. camphoræ aqua rosarum solutę drach. 2. Fiat vnguentum arte.

A far l'Vnguento bianco Canforato.

Piglia oglio rosato, biacca, di ciascheduno lib. 1. cera bianca onc. 3. chiara d'oua num. 6. canfora dissoluta in acqua rosa dram. 2. & se ne faccia vnguento.

Quando si vorrà mettere la canfora nel sudetto vnguento, li si metterà, che sia preparata, cioè poluerizzata con vna goccia di oglio di mandole dolci.

Vnguentum Tetrapharmacum.

Recipe ceræ, colophoniæ, picis, medullæ vituli an. vnc. 3. olei, quod satis est.

Fiat vnguentum omnibus commistis, vt decet.

A far l'Vnguento Tetrafarmaco.

Piglia cera, colofonia, pece, medolla di Vitello, di ciascheduno onc. 3. tant'oglio, che basti, mescola ogni cosa, & fà vnguento.

Men-

Mentre si vorrà fare il sudetto vnguento, li si metterà vna libra d'oglio.

Vnguentum Isis ex Paulo Aegineta.

Recipe colophoniæ lib.2. ceræ citrinæ, olei veteris an lib.1. myrrhæ, aloes, Galbani an.vnc.1. & semis, succi rad. dracunculi, æris combusti, squammę æris, aristolochiæ rotundæ, salis ammoniaci, thuris, ammoniaci an. vnc.1. aluminis scissilis drac.6. aceti quantum satis fuerit.

Quæ dissoluenda sunt in aceto, dissoluantur, & oleo, ceræ, & colophoniæ ad ignem liquatis admisceantur, postremo adijciantur pulueres. Quod si cerotum conficere volueris, tantum olei vnc.3. immitto, & vlterius coquito.

A far l'Vnguento d'Isis di Paolo Egineta.

Piglia colofonia lib.2. cera citrina, oglio vecchio, di ciascheduno lib.1. mirra, aloè, galbano, di ciascheduno onc.1. e ½ sugo di radiche di dracontea, rame bruciato, scaglie di rame, aristolochia rotonda, sal' ammoniaco, incenso ammoniaco, di ciascheduno onc.1. alume scissile dram.6. aceto quanto basti, nel quale si fanno dissoluere le cose, che si squagliano, aggiungendoui nel fuoco l'oglio, la cera, & la colofonia, & in fine le poluere, & volendo far ciroto, mettici solamente tre oncie d'oglio, & continua a farlo cuocere più.

Vnguentum è Cyclamine, vel de Arthanita maius.

Recipe succi cyclaminis, vel arthanitæ lib.3. olei irini lib.2. butyri vaccini, succi cucummeris asinini an. lib.1. polipodij vnc.6. pulpæ colocynthidis vnc.3. euphorbij vnc. semis.

Arida tundantur, & macerentur in succis oleo, & butyro diebus octo in vase vitreato angustioris probè obturato, nona die semel ferueant, & colentur, adde sagapeni, aureos quinque, seu drach.6. & scrup.2. myrrhæ scrup.8. dissoluantur hæc prius in aceto, deinde coquantur omnia rursum ad succorum ferè consumptionem, interea rudicula continuo agitentur, postea, adde cerę vnc.5. fellis vaccini drach.6. & scrup.2. feruant iterum simul, dum cera liquata sit postremo immisce sequentia exactè contrita scammonij, aloes, mezerei, turpethi, colocynthidis an. drach.6. & scrup.2. salis gemmæ drach.4. euphorbij, piperis longi, zingiberis, chamæmeli an. scrup.8. Confice vnguentum ex arte.

A far l'Vnguento di Ciclamine, ouero d'Artanita maggiore.

Piglia sugo di ciclamine, ouero d'artanita lib.3. oglio irino lib. 2. butiro vaccino, sugo di cocommeri asinini, di ciascheduno lib.1. polipodio lib. ½ polpa di coloquintida onc.3. euforbio onc.½ le cose secche si pestino, & si mettino a mollo ne i sughi, & nell'olio, & butiro dentro vn vaso vitriato ben tura-

tura-

turato, c'habbia la bocca stretta per otto giorni, & nel nono se gli faccia dar vn bollore, & poi si coli, & s'aggiunga serapino dram.6. & scrop.2. mirra scrop.8. dissolui prima queste cose con aceto, & fà cuocere tanto, che siano del tutto consumati i sughi, menando spesso con la mescola, poi aggiungasi cera onc.5. fele vaccino dram.6. & scrop.2. fà di nuouo bollire tanto, che la cera sia squagliata, & poi s'aggiunga le cose seguenti peste sottilmente, cioè mezereo, turbit, coloquintida, di ciascheduno dr.6. & scrop. 2. salgemma dr.4. euforbio, pepe longo, zenzero, camomilla, di ciascheduno scrop. 8. & & fanne vnguento.

Vnguentum è Cyclaminis, vel de Arthanita minus.

Recipe olei irini lib. 2. succi cyclaminis, mucillaginis, quæ è radice filicis emulgetur, succi ebuli an. vnc.9. succi extremitatum, tamaricis vnc.2. bdellij, ammoniaci an. vnc.1. & semis, oesipi humidę drach.5. aceti, quod satis est ad hæc liquanda, ceræ citrinæ vnc. 5. corticum rad. capparorum vnc. 1. & semis, spicæ vnc. semis. Confice vnguentum.

A far l'Vnguento di Ciclamine, ò d'Artanita minore.

Piglia oglio irino lib.2. sugo di ciclamine, mucillagine, che si caui dalla radica di felce, sugo d'ebuli, di ciascheduno onc.9. sugo di cime di tamarice onc.2. bdellio, ammoniaco, di ciascheduno onc.1. e $\frac{1}{2}$ esipo humido dram.5. aceto tanto, che basti a liquefare, cera citrina onc.6. scorze di radiche di cappari onc.1. e $\frac{1}{2}$ spica onc. $\frac{1}{2}$ e fanne vnguento.

Quando si vorrà comporre il sudetto vnguento, primieramente si metteranno le radiche della felce in infusione nell'aceto per vn giorno naturale, & poi si colarà con vna buona, e forte espressione, e nella detta spremitura si aggiungera i sopradetti succhi, e l'olio, e si farà bollire al fuoco fino alla consumatione delli detti succhi, e poi si colarà, e dopo si metterà la cera, l'esipo humido, le gomme disfatte, & in fine la poluere.

Vnguentum infrigidans Galeni.

Recipe olei rosati omphacini lib. 1. ceræ albæ vnc 3. liquefiant simul, deinde lauentur cum aqua frigidissima toties, dum benè albescant, postremo lauentur etiam modico aceti.

A far l'Vnguento rinfrescatiuo di Galeno.

Piglia olio rosato onfacino lib.1. cera bianca onc.3. si dissoluino insieme, poi si lauino con acqua fredda tante volte, fin che diuentino bianchi, & in fine si lauino ancora con vn poco di aceto.

Vnguentum Citreum, vel Citrinum.

Recipe gersę, seu cerussę serpentarię, quę ex radice dracuntij conficitur, amianti, idest aluminis plumæ an. vnc.1. cerussę vulgaris vnc.6. coralij albi vnc. semis, vmbilici marini, enthali, idest, purpuræ, dentali idest buccinæ, tra-

gacantha alba, amyli, christalli, tharis albi, nitri an.drach.3. chrysocollæ, seu boracis non factitiæ, marmoris albi an drach. 2. camphoræ drach. 1. vmbilicis marini, & tragacantha in mortario marmoreo pilo ferreo simul terantur tenuissimè, cætera sigillatim, & per pannum rarum omnia excernantur, postea accipe axungiæ porcinæ recentis non salitæ lib. 1. & semis, adipis gallinacei vnc. 1.

Liquefiant adipes in vase duplici, & colentur, percolatis sensim iniice præscriptos pulueres, præter chrysocollam, & camphoram, & rudicula subigantur mox in citrina mala excauata immittantur, & ad ignem leuiter coquantur, & vbi feruere cœperint, in idem vas rursus reponantur, dum vero calor iam remitti cœperit, inspergantur chrysocolla. & camphora tenuissimè trita, & vbi in vnguentum concreuerint, recondatur.

A far l'Vnguento Citrino.

Piglia gersa, ouero biacca di serpentaria, cioè il suo amido che si fà di radica di dragontea, alume di piuma, di ciascheduno onc. 1. biacca ordinaria onc 6 coralli bianchi onc ½ vmblici marini, entali, cioè purpure, dentali, cioè buccina, draganti bianchi, amido, christallo, incenso bianco, nitro, di ciascheduno dram. 3. chrisocolla, ouero borace vera, marmoro bianco, di ciascheduno dram 2. canfora dram. 1. l'vmblici marmi, & il draganto si pestino sottilmente in mortaro di marmoro con pistello di ferro, si passino per setaccio, poi pigli songia di porco fresco non salata onc. 18. seuo di capra onc 1. e ½ grasso di gallina onc. 1. si dissoluino in vasi doppij, e colino, & alla colatura poco a poco aggionge tutte le sudette polui, eccetto la chrisocolla, e canfora, & si mettino in cedri incauati di dentro, e si ponghino a cuocere a fuoco lento, & quando haueranno cominciato a bollire, si mettino vn'altra volta nel medesimo vaso, & quando il calore cominciarà già a minuirsi, ci si aggionghino la chrisocolla, & canfora trita sottilissimamente, e quando sarà condensato come vnguento si reponghi.

Nel voler comporre il sudetto vnguento, prima si ridurrà in sottilissima poluere tutte le cose atte da poluerizzare, e poi si pigliarà li grassi liquefatti in bagno maria, e mesdolarli con la detta poluere, eccettuato la borace, & la canfora, e si metterà in bagno. maria con il succo di due cedri, e si farà bollire fino alla consumatione del detto succo, e poi si leuarà dal fuoco, e li si aggiungerà la borace, & la canfora ridotte in poluere, e si saluarà in vaso di vetro, per il nitro si pigliarà il salgemma, per il marmore l'alabastro, per il cristallo il naturale, e non l'artificioso, & l'alume di piuma, che sia adusta.

Vnguentum Dialthea maius.

Recipe olei lib. 4. radicum althea lib. 2. seminum lini, fœnu græci, ceræ an. lib. 1. colophoniæ, resinæ, scyllæ recentis an. vnc. 6. terebenthinæ, gummi hædre, galbani an. vnc. 2. radices optimè abluantur vna cum seminibus lini, & fœnu græci, in aqua lib. 8. aut iusta quantitate diebus tribus; quarto die coquantur, donec crassam mucil-

mucillaginem emittant, quæ deinde exprimenda est, mox.

Recipe expressę mucillaginis libras duas, coque vna cum oleo, dum aquosa pars mucillaginis absumpta sit, postremo cera addita fiat vnguentum.

A far l'Vnguento di Dialtea maggiore.

PIglia oglio lib.4. radiche d'altea lib 2. semi di lino, di fien greco, cera, di ciascheduno lib.1. colofonia, rasina, scilla fresca, di ciascheduno onc. 6. termentina, gomma d'edera, galbano, di ciascheduno onc.2. laua bene le radiche, e con li semi di lino, e di fien greco infondi in lib.8. ò altra conueniente quantità d'acqua per tre giorni, il quarto giorno si cuocino, fin che faccino vna certa mucillagine grossa, la quale si spreme, e si piglia di detta mucillagine spremuta lib.2. falla cuocere insieme con l'oglio, fin che la parte acquosa della mucillagine sia del tutto consumata, finalmente aggionta la cera si faccia l'vnguento.

Volendo fare il sudetto vnguento, si pigli le radiche d'altea nette, e tagliate minutamente, e la scilla similmente tagliata, e col seme di lino, e fien greco si metteranno in infusione nell'acqua per vn giorno naturale, e poi si caui la mucelaggine, la quale si mescoli con l'olio, e poi si metta a fuoco lento, e maneggiare continuamente, fin che sia cotta la mucelaggine, e poi li si aggiunga la cera, la colofonia, e la rasina, e liquefatti che saranno, e raffreddati alquanto, lor si aggiunga il galbano dissoluto, & incorporato con la terebentina, & in fine la gomma di edera poluerizzata.

Vnguentum Dialtheę minus.

REcipeRecipe olei lib.4. radicis altheę lib.2. sem. lini, fœni græci, ceræ an.lib.1. resinæ vnc.6. terebinthinæ vnc. 2. radices prius lotæ vna cum seminibus contundantur, & macerentur in aquæ lib.8. siue iusta quantitate tribus diebus, quarto die coquantur, donec crassam mucillaginem emittant, tum postea exprimantur, mox.

Recipe expressæ mucillaginis lib. 2. coquantur in oleo, dum aquosa pars absumpta sit, demum cera addita fiat vnguentum.

A far l'Vnguento di Dialtea minore.

PIglia oglio lib.4. radiche d'altea lib.2. seme di lino, seme di fien greco, cera, di ciascheduno lib.1. rasina onc.6. termentina onc. 2. le radiche prima lauate si pestino, e con i semi si mettino a mollo in lib.8. d'acqua, ò giusta quantità per tre giorni, il quarto giorno si facciano cuocere, fin che faccino vna mucillagine densa, & all'hora si spremino, poi piglia di detta mucillagine spremuta lib.2. e si cuocino in oglio, fin che la parte acquosa sia affatto consumata, poi aggiontaui la cera se ne faccia vnguento.

Vnguentum Alabastinum.

REcipe olei rosati omphacini lib. 1. & ½ succi chamæmeli recentis vnc.4. alabastri optimi, & purissimi vnc.3. succi rosarum recentium, succi radicum altheæ an. vnc.2. succi rutæ recentis, succi beto-

betonicę an. vnc. 1. & ½.

Poluerizetur subtiliter alabastrum, & per noctem, & diem infundatur in oleo omphacino, deinde cum cera alba optima, quantum satis fuerit, ex omnibus conducatur vnguentum.

A far l'Vnguento Alabastrino.

Piglia oglio rosato onfacino lib. 1. onc 8. sugo di camomilla fresco onc. 4. alabastro fino onc. 3. sugo di rose fresche, sugo di radiche d'altea, di ciascheduno onc. 2. sugo di ruta fresca, sugo di bettonica, di ciascheduno onc. 1. e ½ l'alabastro si pesti sottilmente, e si facciano stare in infusione nell'oglio onfacino per 24. hore, poi con tanta cera bianca, che basti, d'ogni cosa se ne faccia vnguento.

Vnguentum rubrum Camphoratum.

Recipe olei rosati lib. 1. & vnc. 8. sandycis vnc. 3. & semis, lithargyrij vnc. 2. cerę vnc. 2. aestate, hyeme vnc. 1. cerussę vnc. 1. & semis pompholigis, camphorę an. drach. 3.

Fiat vnguentum ex arte in pila plumbea, pistello plumbeo.

A far l'Vnguento rosso Canforato.

Piglia oglio rosato lib. 1. & onc. 8. sandice onc. 3. e ½ litargirio onc. 2. cera onc. 2. se sarà d'Estate, se sarà d'Inuerno onc. 1. cerusa onc. 1. e ½ pompholigie, canfora, di ciascheduno dram. 3. si faccia vnguento secondo l'arte in mortaio di piombo.

Vnguentum Aragon.

Recipe olei communis lib. 5. cerae lib. 1. & vnc. 3. publ carię maioris, minoris, laureoli an. vnc. 9. mastiches, olibani an. vnc. 7. nepitę, foliorum cucummeris agrestis an. lib. ½ rosmarini, maioranae, rad. iari, serpilli, rutae, rad. cucummeris agrestis an. vnc. 4. & semis, butyri vnc. 4. foliorum lauri, saluię, sabinae, adipis vrsini, olei laurini an. vnc. 3. piretbri, euphorbij, zingiberis, piperis, olei petreoli an. vnc. 1. olei muscellini vnc. ½.

Herbae, & radices Maio mense collectae, & fortiter contusae ponantur in oleo per septem dies, octauo autem die super ignem ponantur, & cum bullire incoeperint, addantur oleum laurinum, butyrum, adeps vrsinus, & cera, qua liquefacta, adde petreolum, & muscellinum, postea mastichem, & olibanum, zingiberi, piper, pyrethum, & euphorbium, & tunc ab igne deponatur, & recondatur.

A far l'Vnguento Aragon.

Piglia dell'oglio commune lib. 5. della cera lib. 1. & onc. 3. policaria maggiore, e minore, laureola, di ciascheduna onc. 9. mastice, incenso, di ciascheduno onc. 7. nepeta, foglia di cocommeri saluatichi, di ciascheduno lib ½ rosmarino, maiorana, radica d'iari, serpollo, ruta, radica di cocommero saluatico, di ciascheduno onc. 4. e ½ butiro onc. 4. foglia di lauro, saluia, sauina, grasso d'orso, oglio laurino, di ciascheduno onc. 3. piretro,

euforbio, zenzero, pepe, oglio petreolio, di ciascheduno onc. 1. oglio muscellino onc. ½ l'herbe, & radiche colte nel mese di Maggio, e peste bene si mettino nell'oglio per sette giorni, l'ottauo giorno si mettino sopra il fuoco & quando haueranno cominciato a bollire s'aggiunghino l'oglio laurino, butiro, grasso d'orso, & cera, li quale essendo squagliata aggiongi l'oglio di petreolio, e muscellino, poi la mastice, l'incenso, zenzero, pepe pilatro; & l'euforbio, & all'hora si leui dal fuoco, e si riponga.

DE EMPLASTRIS.

Emplastrum è crusta Panis.

Recipe crustæ panis tostæ, & in aceto maceratæ unc. 2. olei mastichini, cydoniorum an. unc. 1. menthæ, mastiches, spodij, coralij rub. santali albi rub. an. drac. 1. farinæ hordei, quod satis est.

Fiat emplastrum citra ignem, nisi forte ceram adijcere libuerit.

DELLI EMPIASTRI.

A far l'Empiastro di crosta di Pane.

Piglia crosta di pane tosto ammollata bene nell'aceto onc. 2. oglio masticino, & di cotogni, di ciascheduno onc. 1. menta, mastiche, spodio, coralli rossi, santali bianchi, e rossi, di ciascheduno dr. 1. farina d'orzo, quanto basta, & se ne faccia empiastro senza fuoco, se a sorte non bisognasse metterci la cera.

Chi vorrà fare il sudetto empiastro, che sia alquanto tenace, & non pigli di muffa, si pigliarà due oncie di olio, & dram. 2. di cera bianca, & si metteranno al fuoco, fin che sia liquefatta la cera, & poi si aggiungerà la crosta di pane, la quale sia stata prima abbrusciata, poi bagnata nell'aceto, & pestata bene, & poi la poluere, & oncia mezza di farina d'orzo.

Emplastrum è Meliloto.

Recipe meliloti, ceræ an. unc. 6. seui caprini, resinæ an. unc. 2. & semis, terebinthinæ unc. 1. & semis, ammoniaci drach. 10. styracis, bdellij an. drach. 5. florum chamæmeli, comarum absinthij, sampsuci, fœnugræci, baccarum lauri, rad. altheæ, sem. apij, ammios, cardamomi, ireos, spicæ nardi, cyperi, cassiæ ligneæ an. drach. 1. & semis. ficus pingues num. 12. olei maiorani, nardini an. quantum satis fuerit.

Decocti chamæmeli, meliloti, & fœni græci, quantum sufficit, in quo conterenda contrita immittantur, & coquantur, mox addantur olea, sepum, terebinthina, & gummi in aceto prius dissoluta, postremo radices alteæ, & caricæ seorsim optimè coctæ, contusæ, & per cernicilum transmissæ, omnibus diligenter commistis fiat emplastrum.

A far l'Empiastro di Meliloto.

Piglia meliloto, cera, di ciascheduno onc. 6. seuo di capra, resina, di ciascheduno onc. 2. e ½ termentina onc. 1. e ½ ammoniaco dr. 10. storace, bdellio, di ciascheduno dram. 5. fiori di camomilla, cime d'as-

d'assentio, sansugo, fien greco, bacche di lauro, radiche d'altea, seme d'appio, ammi, cardamomo, ireos, spico nardo, cipero, cassia in legno, di ciaschedunno dram. 1. e $\frac{1}{2}$ fichi pastosi num. 12. oglio di maiorana, nardino, quanto basti. Del decotto di camomilla, meliloto, e fien greco, quanto basti, nel quale si mettino le cose da pestare, essendo peste, e si cuocino, poi s'aggionghino li olij, il seuo, termentina, e le gomme dissolute prima in aceto, & vltimamente le radiche d'altea, & i fichi cotti bene da per loro, & acciaccati, e passati per setaccio, & hauendo mescolato ogni cosa insieme con diligenza se ne faccia empiastro.

Nel voler fare il sudetto empiastro, si deue pigliare li fiori di meliloto, fiori di camomilla, cime d'assentio, sansuco, fien greco, bacche di lauro mondate, & in vece delle radiche di altea l'istessa quantità del suo proprio seme, il seme diappio, d'ammi, il cardamomo, l'iride, lo spico nardo tagliato minutamente, il cipero, & la cassia in legno, li quali si ridurranno in sottilissima poluere, l'armoniaco, & il bdellio sieno dissoluti nell'aceto, e poi ridurli a cottura, e poi incorporarli con la storace, e con la terebintina, li fichi si cuoceranno nel decotto, e poi passarli per setaccio, l'olio nardino, e di maiorana al peso di vna libra per sorte, nelli quali si aggiungera la cera, il seuo caprino, e la rasina, e dopo che saranno liquefatti, e raffreddati alquanto, se li metterà la polpa de'fichi, e poi la terebintina, e la storace, incorporate con le sudette gomme, & in fine la poluere, e si farà diligenza di far risoluere l'humidità, auanti che sia finita l'vnione del detto empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum frigidum relatum ad Alex. ex Mesue.

Recipe olei rosati vnc. 15. dactylorum nondum planè maturorum sine ossibus vnc. 5. ceræ vnc. 4. carnium cotoneorum vnc. 1. & semis, panis biscotti vnc. 1. styracis calam. mastiches, ladani, acaciæ, succi vuæ acerbæ, florum lambruscæ, rosarum rub. santalorum citrinorum, myrrhæ, trochiscorum ramich, ligni aloes an. vnc. semis.

Vini austeri quantum satis est ad infundendum, quæ infundi desiderant.

A far l'Empiastro Diafenico frigido attribuito ad Aless. secondo Mes.

Piglia oglio rosato onc. 15. dattoli alquanto acerbi senz' osso onc. 5. cera onc. 4. polpa di cotogni onc. 1. e $\frac{1}{2}$ pan biscottato onc. 1. storace calamita, mastice, laudano, acacia, sugo d'agresta, fiori di lambrusca, rose rosse, sandali citrini, mirra, trochisci di ramich, legno aloè, di ciascheduno onc $\frac{1}{2}$ vino austero quanto basti a metter in infusione quello, che si desidera.

La polpa de'cotogni si cuocerà nel vino rosso, che sia perfettamente buono, la polpa delli dattoli, & il pane biscottato, si metteranno a mollire nel detto vino poi pestarli, e passarli per setaccio, la storace calamita, e l'acatia sieno liquefatti con l'istesso vino, e poi mescolarui il succo di agresta condensato, poi si piglarà tutte queste cose, e si metteranno a fuoco lento, fin tanto che sia risoluta la loro humidità superflua, e poi mescolarui li altri ingredien-

dienti atti da ridurre in poluere con la loro graduatione, e finalmente con aggiungerui la cera liquefatta con olio, se ne formi il detto empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum calidum Mes.

Recipe olei rof. nardini an. vnc. 4. cera vnc. 2. liquefiant simul, deinde accipe dactylorum siccorum num. 40. panis biscocti drach. 5. macerentur in vino austero duobus diebus, postea.

Recipe carniam cotoneorum in vino coctorum vnc. 1. contundantur exactissimè cum pane, & dactilis, deinde misceantur cum reliquis prius eliquatis, mox inijce, quæ sequuntur optimè trita, mastiches, absinthij romani sicci, thuris an. drach. 2. & semis, ladani drach. 2. ligni aloes, myrrhæ, macis, aloes, acaciæ, trochiscorum galliæ mosch. spicæ, trochiscorum ramich, calami aromatici an. drach. 1.

Omnibus diligenter commistis fiat emplastrum.

A far l'Empiastro Diafenicon caldo secondo Mes.

Piglia oglio rosato, oglio nardino, di ciascheduno onc. 4. cera onc. 2. dissolui insieme, poi piglia dattoli secchi nu. 40. pane biscottato dram. 5. si mettino per dieci giorni a macerar'in vino austero, poi.

Piglia onc. 1. di polpa di cotogni cotti nel vino, si pestino con diligenza col detto biscotto, e dattoli, e si mescolino con le cose dette di sopra, poi metteci le cose seguenti, hauendole prima peste benissimo, cioè mastice, assentio Romano secco, incenso, di ciascheduno dram. 2. e ½ laudano dram. 2. legno aloè, mirra, mace, aloè, acacia, trochisci di galla moscata, spica, trochisci di ramich, calamo aromatico, di ciascheduno dram. 1. incorporata che sarà ogni cosa insieme, se ne faccia empiastro.

Emplastrum è baccis Lauri.

Recipe baccarum lauri vnc. 2. thuris, mastiches, myrrhæ an. vnc. 1. cyperi, costi an. vnc. semis, mellis percolati, quantum satis fuerit ad cogendum.

A far'Empiastro di Bacche di Lauro.

Piglia bacche di lauro onc. 2. incenso, mastice, mirra, di ciascheduno onc. 1. ciperi, costo, di ciascheduno onc. ½ mele colato, quanto che basti a incorporarlo insieme, e fanne empiastro.

Volendo comporre il sudetto empiastro, auuertasi, che il mele deue essere al peso d'vna libra, e mezza.

Emplastrum Filij Zacchariæ.

Recipe ceræ citrinæ, medullæ cruris vaccæ, adipis anatris, gallinæ, mucillaginis, sem. lini an. vnc. 3. olei è sem. lini, quod satis fuerit.

Efficacius erit, si mucillagines althee, & fœnugræci addideris, & pro oleo lini, oleum cheirinum substituas, efficacissimus si oesipi, glutinis piscium, parem alicui mucillaginum portionem adiunxeris.

A far

A far' Empiastro del Figlio di Zaccaria .

PIglia cera citrina , midolla di gamba di vaccina, grasso d'anetra , e di gallina , mucillagine di seme di lino , di ciascheduno onc.3. oglio di seme di lino, quanto basti, hauerà più virtù , se si aggiungeranno mucillagine d'altea , e fien greco , e se si metterà oglio cheirino in luoco d'oglio di lino , e molto meglio sarà , se si aggiongerà simil quantità di esipo , ò isopo humido, & colla di pesce .

Si pigliarà il seme di lino , fien greco, e le radiche di altea minutamente tagliate, e con vna libra di acqua commune si cauarà la mucillagine, la quale si mescoli con sei oncie di olio di cheiri , e col grasso di anitra , di gallina , e midolla di vaccina, si metteranno al fuoco, sin tanto che sia consumata l'humidità superflua , e poi si colarà con aggiongerui la cera .

Emplastrum Sinapismum ex Mes.

R*Ecipe caricarum pinguium part.1. macerentur in aqua tevida horis 24. deinde valde exprimantur, vt nullus in eis humor superfit , postea sinapi tritum cum aceto pari portione commisce diligenter .*

Efficacius erit , si sinapis partes duę, ficuum vna commisceantur . Mitius autem , si sinapi vna tantum parte, & caricarum dupla portione constet .

A far' Empiastro sinapismo di Mesue .

PIglia fichi secchi grassi part.1.si mettino a mollo nell'acqua tepida per 24. hore , poi si spremino in modo , che non vi resti acquosità veruna , poi mescola altretanto di senapa trita , & infusa con aceto , sarà più efficace , se si metteranno insieme due parti di senapa con vna sola di fichi , mà sarà più piaceuole, se metterai vna parte di senapa .

Emplastrum gratia Dei inscriptum .

R*Ecipe resina lib 1. terebinthina lib. semis, cera alba vnc. 4. mastiches vnc.1. verbena , betonicę, pimpinella an. scrup.1.*

Herbæ virides tusę in vino albo generoso coquantur ad consumptionem tertiæ partis , colentur, & exprimantur, deinde immitte ceram, & resinam, & mastichem, bulliant simul , interea continuo agitentur , donec optimè commista sint , postremo vbi ab igne deposita fuerint , adde terebinthinam, & totum rudicula agitando , assiduè fiat Emplastrum .

A far' Empiastro chiamato gratia Dei .

PIglia rasina lib. 1. termentina lib. ½ cera bianca onc.4. mastice onc.1. verbena , bettonica , pimpinella , di ciascheduno scrop. 1. l'herbe verdi acciaccate in vino bianco buono si cuocino fin'alla consumatione della terza parte , si colino poi, e si spremino, poi mettici cera , rasina, & mastice, fà bollire ogni cosa insieme , e mena sempre, fin che sia ben'incorporata insieme , & hauendola leuata dal fuoco , aggiongi la termentina , e

menando con diligenza, fanne empiastro.

Il mastice si darà in fine, accompagnato, e liquefatto nella terebintina.

Emplastrum Isis ex Galeno.

Recipe aceti acris lib.1. & semis, ceræ citrinæ lib.1. olei antiqui vnc.9. terebinthinę, colophonię an.vnc.6. myrrhæ, aloes, galbani an.vnc.1. & semis, squammæ æris, æruginis rasilis, aristolochiæ rotundæ, thuris, salis ammoniaci, æris vstæ, aluminis combusti, ammoniaci an.vnc.1. misce, fiat emplastrum. Quidam addunt dracunculi radic.vnc.1.

A far Empiastro d'Isis secondo Galeno.

Piglia aceto forte onc.18. cera citrina lib.1. oglio vecchio onc. 9. termentina, colofonia, di ciascheduno onc.6. mirra, aloè, galbano, di ciascheduno onc.1. e ½ scaglie di rame, arugine rasile, aristolochia tonda, incenso, sale ammoniaco, rame arso, alume arso, ammoniaco di ciascheduno onc.1. si mescoli, & si faccia empiastro.

Alcuni v'aggiungano vn'oncia di radica di dragantea.

DE EMPLASTRIS, QVÆ *vulgo Cera dicuntur.*

Ceratum è Bettonica Magistrale.

Recipe betonicę, pimpinellæ, agrimonij, saluiæ, pulegij, mille folij, consolidæ maioris, centaurea min. matris syluæ, resinæ pini an. vnc. 6. gummi elemi vnc. 2. terebinthinæ, ceræ albæ an.drac. 8. iridis, aristolochiæ rotundæ an. drach.6: thuris, mastiches an.drac. 3. olei abietini vnc.5. vini albi optimi lib.5. aut pluries, si compositionis modus requirat.

Herbæ diligenter tusæ die vno in vino macerentur, deinde bulliant, dum tertia pars consumpta, sit, & colentur, tum adijce paulatim reliqua ex arte, & bulliant ad iustam consistentiam cerati.

DELLI CEROTI.

A far'il Ceroto di Bettonica Magistrale.

Piglia bettonica, pimpinella, agrimonia, saluia, poleggio, mille fogli, consolida maggiore, centaurea minore, matre selua, rasa di pino, di ciascheduno onc.6. gomma d'elemo onc.2. termentina, cera bianca, di ciascheduno dr. 8. iride, aristologia tonda, di ciascheduno onc.5. incenso, mastice, di ciascheduno dram.3. oglio d'abeto onc.5. vino bianco buono lib.5. ò più se bisognerà, l'herbe peste bene si mettino a mollo nel vino per vn giorno, & si faccino bollire, fin che scemino per vn terzo, poi si colino, & all'hora aggionge a poco a poco il resto secondo l'arte, & si facciano bollire, fin che habbiano consistenza di ceroto.

Ceratum gratia Dei ex Præposito.

Recipe bettonicæ, pimpinellæ, verbenæ viridis an. manip.1. contundantur optimè, & bulliant in vino albo generoso, dum tertia consumpta sit, colentur colato vino

no adde resinæ lib. 1. terebinthinæ lib. semis, ceræ unc. 4. mastiches puluerata unc. 1.

Bulliant ad iustam consistentiam cerati.

A far'il Ceroto gratia Dei del Preposto.

PIglia bettonica, pimpinella, verbena verde, di ciascheduno manip. 1. si pestino benissimo, & faccino bollire in vino bianco buono sin'alla consumatione del terzo, si colino, & alla colatura s'aggionga lib. 1. di rasa di pino, termentina lib. ½ cera onc. 4. mastice poluerizzata onc. 1. si facciano bollire, sin che habbia corpo di ceroto.

Il mastice si darà in fine, cioè, dopo che sarà consumata l'humidità superflua.

Ceratum è Gummi Elemi magistrale.

R*Ecipe gummi elemi unc. 3. opoponacis unc. 2. ceræ, resinæ pini an. unc. 1. bdellij unc. ½.*

Gummi dissoluantur in vino, & ex arte fiat ceratum.

A far Ceroto di Gomma d'Elemo magistrale.

PIglia gomma d'elemo onc. 3. opoponaco onc. 2. cera, rasa de pino, di ciascheduno onc. 1. bdellio onc. ½ le gomme si dissoluino nel vino, & si faccia ceroto secondo l'arte.

Ceratum è gummi Elemi conciliatoris differentia 181.

R*Ecipe ceræ drach. 6. succi bettonicæ drach. 5. resinæ drach. 4. terebinthinæ drach. 3. ammoniaci, gummi elemi an. drach. 2.*

Misce, & fiat ceratum.

A far'il Ceroto di Gomma d'Elemo del Conciliatore.

PIglia cera dram. 6. sugo di bettonica dram. 5. rasa di pino dr. 4. termentina dram. 3. ammoniaco, gomma d'elemo, di ciascheduno dram. 2. mescola, e fà ceroto.

Il succo della bettonica si lasciarà consumare col dissoluere l'ammoniaco, & poi si vniranno ogni cosa.

Ceratum è Matresylua.

R*Ecipe bettonicæ, & matrisyluæ viridis an. unc. 3. contundantur, & macerentur per diem in vino albo generoso, bulliant ad tertiæ partis consumptionem, colentur, & in vino colato dissolue, resinæ pini, & terebinthinæ, ceræ nouæ unc. 6. olei rosati unc. 4. gummi elemi unc. 2. bulliant ad cerati consistentiam addendo sub finem mastiches, thuris puluerátorum an. unc. 1. fiat ceratum ex arte.*

Aduertendum est terebinthinam, mastichem, & thus nullam pati coctionem, ideo addenda esse, vbi ab igne subductum medicamentum fuerit.

A far'il Ceroto di Madre selua.

PIglia bettonica, & matre selua verde, di ciascheduna onc. 3 pestarle bene, & infonde in vino bianco buono per vn giorno, poi cuoci tanto, che scemi per vn terzo, cola, & nella colatura dissolui rasa di pino, termentina, cera nuoua, di ciascheduna onc. 6. oglio rosato

onc. 4. gomma d'elemò onc. 2. fà bollire a modo di ceroto, & nel fine aggionge maftice, incenfo poluerizzati, di ciascheduno onc. 1. si faccia ceroto secondo l'arte. Ma bisogna sapere, che la termentina, mastice, & incenso non si deuono cuocere; però s'aggionghino, quando il ceroto sarà leuato dal fuoco.

Ceratum Diachalciteos, vulgo Diapalma vocatum.

R̶ Ecipe olei veteris, lithargyrij argentei an. lib. 3. axungiæ depuratæ lib. 2. chalcithidis, siue vitrioli unc. 4. liquefactis igni axungiæ, & oleo permisce lythargyrium, & chalcitidem, siue vitriolum, mouendo continuo ramis palmæ recentibus dempto prius cortice, verum vbi pars rami medicamento immissa calore exarescat, abscindatur, & reliqua adhuc recens immittatur, coquatur ad conuenientem crassitiem, iniecto inter coquendum ramo palmæ viridis minutim inciso.

Hæc Galenus, & Mes. sed efficacius fortasse medicamentum erit, si pro ramo inciso succus ex eodem expressus adijciatur.

A far'il Ceroto Diacalcite, volgarmente chiamato Diapalma.

Piglia oglio vecchio, litargirio d'argento, di ciascheduno lib. 3 sogna purgata lib. 2. calcite, ouero vitriolo onc. 4. hauendo squagliato al fuoco la songia, & oglio, mescola il litargirio, & vitriolo, menando sempre con rami freschi di palma spogliati dalla scorza, mà quando parte di detto ramo messa dentro il medicamento si seccasse per causa del calore, si tagli, & si metta l'altra, che restarà fresca, si faccia cuocere à conuenientia di ceroto, mettendoci dentro, mentre si cuoce, vn ramo di palma verde tagliato in parti minute. Così dicono Galeno, & Mesue, mà il medicamento sarà più efficace, se nel luogo del ramo tagliato si metterà il sugo cauato da esso.

Oxicroceum.

Recipe ceræ, colophoniæ, croci, picis naualis an. unc. 4. ammoniaci, galbani, olibani, mastiches, myrrhæ, terebinthinæ an. unc. 1. & drach. 1.

Fiat ceratum ex arte.

A far l'Officroceo.

Piglia cera, colofonia, zaffarano, pece nauale, di ciascheduno onc. 4. ammoniaco, galbano, incenso, mastice, mirra, termentina, di ciascheduno onc. 1. dram. 1. & si faccia ceroto.

Il galbano, & l'ammoniaco si dissolueranno nell'aceto, & poi si saranno ridotti a cottura, li si aggiungarà la terebintina, & poi si metterà la colofonia, la cera, & la pece nauale liquefatti insieme, & in fine l'incenso, il mastice, la mirra, & il zaffarano sottilmente poluerizzati.

Ceratum ex Pyrite è Galeno.

Recipe pyritis, terebinthinæ an. drach. 25. bituminis, lytargyrij an. drach. 20. aluminis scissilis, propolis an. drach. 15. ammoniaci, drach. 12. aloes, ceræ, galbani, picis

eis an. drach. 8. aruginis, manna, thuris, an. drach. 5. olei veteris, sextaria duo, id est unc. 40. misce, & ex arte ceratum confice.

A far il ceroto di Pirite secondo Galeno.

PIglia pirite, termentina, di ciascheduno dramme 25. bitume, litargirio, di ciascheduno dramme 20. alume sciffile, propoli, di ciascheduno dramme 15. ammoniaco dramme 12. aloè, galbano, pece, di ciascheduno dramme 8. arugine, manna, e incenso, di ciascheduno dramme 5. olio vecchio once 40. mescola, & fà ceroto.

Diapyrites Pauli Aeginetæ.

R*Ecipe ammoniaci, lapidis Pyritis, nitri, sulphuris viui, an. drach. 12. cymini drach. 16. ceræ, terebinthinæ, an. quantum satis est, misce & confice ceratum ex arte.*

A far il Diapirite di Paulo Egineta.

PIglia ammoniaco, pietra pirite, nitro, solfo viuo, di ciascheduno dramme 12. cimino dramme 16. cera, termentina, di ciascheduno, quanto basti, mescola, & fa ceroto secondo l'arte.

La cera si ponerà al peso di oncia vna, & la terebentina al peso di once 6. incorporandoui l'ammoniaco dissoluto nell'aceto, & ridotto à cottura; & poi si aggiungerà li altri ingredienti ben poluerizzati.

Ceratum pellis Arietinæ Arnaldi de Villa Noua.

R*Ecipe litbargyrij aurei, lapidis hematitis, sanguinis draconis, boli armeni, mastiches, ammoniaci, mumiæ, galbani, thuris, costi, lumbricorum terrestr. an. drac. semis, picis naualis, colophoniæ, ceræ albæ, rubræ, an. drach. 1. radicum consolidæ maioris, mediæ, minoris, an. drach. 3. rosarum rub. myrrhæ, aloes, an. drac. 4. pilæ marinæ combustæ, gallarum, balaustiarum, aristolochiæ rotundæ, an. drach. 6. visci quercini, terebinthinæ, an. vncias 2. sanguinis hominis rubei vnc. 9.*

Pellem Arietinam integram cum omnibus pilis coques in aqua, donec ferè omnino dissoluta sit in lentorem quendam, quem colabis, huius colaturæ sume libram vnam, immitte in vas nouum, in quo viscum liquabis igni lento rudicula semper agitando, inijce deinde lumbricos, postea ceram, terebinthinam, & mastichem, his liquatis adde gummi aceto dissoluta, & coque ad cerati crassitiem, postremo inijce, quæ terenda sunt probè trita, probè misceto, & confice magdalias.

A far il ceroto di Pelle Aretina d'Arnaldo di Villa noua.

PIglia litargirio d'oro, del lapis ematite, del sangue di drago, del bolo armeno, mastice, ammoniaco, mumia, galbano, incenso, costo, lumbrici terrestri, di ciascheduno dramme mezza, pece nauale, colofonia, cera bianca, e rossa,

di

di ciascheduna dramme 1. radiche di consolida maggiore, mezzana, e minore, di ciascheduna dramme tre, rose rosse, mirra, aloè, di ciascheduno dramme 4. palla marina arsa, galla, balausti, aristolochia rotonda, di ciascheduna dramme 6. vischio quercino, termentina, di ciascheduno once 2. sangue d'huomo rosso once 9.

Piglia vna pelle di capretto intera, & cuocila con tutti i peli in acqua, tanto che sia disfatta bene, & diuenti come colla, la quale colerai, & di detta colatura piglia libra vna, & fa cuocere in pignatta nuoua à fuoco lento, nel quale farai liquefare il vischio, rimenando spesso con la mescola, poi aggiungi li lumbrici, poi la cera, termentina, & mastice, & quando saranno strutte, aggiungi gomma dissoluta in aceto, & cuocela à forma di ceroto poi metti le cose da pestare ben pestate, e mescola ogni cosa, & fanne massa.

Nel voler fare il sudetto ceroto, si pigliarà la terebentina, la pece, la cera, & si liquefaranno à fuoco lento, & mantenerle calde, & poi s'aggiungerà il vischio quercino, cioè, la pania incorporata con le gomme dissolute con aceto, & poi si metterà la colla della pelle di capretto, & poi si aggiungeranno li altri ingredienti ben poluerizzati, la palla marina per volerla abbruciare, si disfarà minutamente, & poi si metterà in vna pignatta nuoua nel forno, fin tanto che habbia mutato colore, li lumbrici si lauaranno col vino, & si seccaranno al fuoco sopra vna tiella, & poi ridurli in poluere, il sangue humano si purgarà dalla parte seriosa, & poi si seccarà bene, & si deue auuertire, che per ciascheduna oncia di sangue fresco, si pigliarà vna dramma del secco, per la cera rossa si pigliarà la cera gialla nuoua, e la detta libra di colla, auanti che s'incorpori con li altri ingredienti, si terrà alquanto à fuoco lento, fin che sia risoluta la sua humidità superflua, accioche il ceroto non pigli di muffa.

Ceratum Oesipi Philagrij ex Mesue.

Recipe Oesipi humidæ libram ½, ceræ citrinæ, libram 1. terebinthinæ unc. 2. & semis, adipis anseris, medullæ cruris vaccini, an. drachm. 15. aloes, ammoniaci, bdellij, mastiches, styracis liquidæ, an. drachm. 8. croci, drachm. 5. olei nardini quantum satis est. Bdellium, ammoniacum, & aloes dissoluantur in infusione fœnugraci, & chamameli, & fiat ceratum.

A far il ceroto d'Esipo di Filagro, secondo Mesue.

Piglia esipo humido, cioè grassezza di lana di pecore lib. 1. e ½, cera citrina libra 1. termentina once due, e mezza, grasso d'ocha, medolla di gamba di vaccina, di ciascheduno dramme 15. aloè, ammoniaco, bdellio, mastice, storace liquida, di ciascheduno dramme 8. zaffarano dramme 5. oglio nardino quanto basti, il bdellio, ammoniaco, & l'aloè si dissoluino in infusione

ne di fien greco, & camomilla, e poi si faccia ceroto.

Ceratum è sandice, id est Minio.

R*Ecipe olei dulcis, lib. 2. minij, lib. 1. simul decoque, donec inquinandi finem fecerint.*

A far il ceroto di Minio.

PIglia olio dolce libre due, minio libra vna, cuoci insieme fin che sia ceroto.

Ceratum è lithargyrio nigrum ex Galeno.

R*Ecipe aceti, olei veteris, an. lib. 3. spumæ argenti, lib. 1. coquantur lento igne, dum ceratum nigrũ euadat.*

A far ceroto di Litargirio nero secondo Galeno.

PIglia aceto, olio vecchio, di ciascheduno libre 3. schiuma d'argento libra 1. si faccia cuocere à fuoco lento, fin che diuenti ceroto negro.

Aliud ceratum è lithargyrio commune ex Mes.

R*Ecipe olei veteris, lib. 2. aceti, lithargyrij, an. lib. 1. bulliant, quousque inquinandi finem fecerint.*

A far altro ceroto commune di litargirio secondo Mes.

PIglia olio vecchio libre 2. aceto, e litargirio, di ciascheduno libra 1. e fa bollire fin, che sia ceroto.

Ceratum è cerussa coctum appellatum.

R*Ecipe olei rosa. lib. 2. cerusse lib. 1. & semis, ceræ albæ, vnc. 3. Misce, fiat ceratum.*

A far ceroto di cerussa cotta.

PIglia olio rosato libre due, biacca libra vna, e mezza, cera bianca once 3. mescola, e fa ceroto.

Ceratum è Mucillaginibus magistrale.

R*Ecipe ceræ nouæ vnc. 20. mucilag. sem. althea, fœni græci, sem. lini, mediani corticis vlmi, an. vnc. tres, & sem. terebintinæ, vnc. 2. olei anethi, chamæmeli, liliorum alborum, an. vnc. 1. ammoniaci, galbani, opoponacis, sagapeni, an. vnc. mediam, croci, drach. duas.*

Misce, & confice ceratum ex arte.

A far cerato di Mucelaggine magistrale.

PIglia della cera nuoua once 20. della mucillaggine, di seme d'altea, di fien greco, e di seme di lino, la scorza di mezzo dell'olmo, di ciascheduno once 3. e mezza, termentina once 2. olio d'aneto, di camomilla, & di gigli bianchi, di ciascheduno once 1. ammoniaco, galbano, opoponaco, serapino, di ciascheduno once mezza, zaffarano dramme due, mescola, & fa ceroto secondo l'arte.

Ce-

Ceratum diachylon primum Mes. & dicitur diachylon album.

RECipe olei veteris clari, lib. 3 litargyrij purgati lib. 1. & semis mucillag. rad. althea, fœnu græci, sem. lini, an. lib. 1. Misce, & confice, vt iubet Mes.

A far il ceroto diaquilon primo di Mesue, & si chiama diaquilon bianco.

PIglia olio vecchio chiaro lib. 3. litargirio purgato lib. 1. e ½ mucillagine di radiche d'altea, fien greco, seme di lino, di ciascheduno libra 1. mescola, e fa ceroto secondo ordina Mesue.

Si pigliarà il litargirio passato per pezza, & si mescolarà con l'olio, & si maneggiarà continuamente sopra al fuoco lento, fin tanto che s'ingrossi, & poi si aggiungerà la mucilaggine, & si seguitarà di cuocere fin che sia ridotto à cottura, & poi si leuara dal fuoco, & raffreddato, che sarà alquanto, si aggiungerà once tre di cera bianca, la quale dopo che sarà liquefatta, si mettera once tre di radiche d'iride noue, che sia sottilmente poluerizzata, & la detta mucilaggine si farà col seme di lino, fien greco, & radiche d'altea, di ciascheduno once tre, fatta con libre sei di acqua commune.

Ceratum diachylon magnum.

REcipe lithargyrij puri, lib. 1. olei anethini, chamæmeli, irini, an. vnc. 8. terebinthinæ, vnc. 3. ceræ citrinæ, resinæ pini, an. vnc. 2. mucilaginum, rad. althææ, sem. lini, ficuum pinguium, passularum glutinis alzanach, idest visci, quo capiuntur aues, oesypi humidę, succi ireos, scyllæ, an. drach. 12. & dimid. conficiatur, vt supra, quod si parare volueris cum gummis adde ammoniaci, bdellij, sagapeni an. vnc. 1. dissoluantur ex vino.

A far il ceroto diachylon maggiore.

PIglia litargirio purgato lib. 1 olio d'aneto, camomilla, & irino, di ciascheduno once 8. termentina once 3 cera citrina, rasa di pino, di ciascheduno once 2. mucilaggini di radiche d'altea, di seme di lino, di fichi grassi, di passule, visco, col quale si pigliano li vcelli, esipo humido, sugo d'ireos, & di scilla, di ciascheduno dramme 12. e mezza, fà ceroto come di sopra; & volendo prepararlo con gomme, aggiungi ammoniaco, bdellio, & serapino; di ciascheduno once 1. e si dissoluino col vino.

Nel voler fare il sudetto diachilon, si pigliarà radiche di altea tritate, seme di lino, fichi secchi, & zibibo in vece delle passule, di ciascheduno dramme sei, & si tagliaranno minutamente, e s'infonderanno in dicidotto once di acqua commune, & se ne cauarà la mucilaggine. La scilla, cioè la cipolla squilla si coprirà di pasta di farina, e si cuocerà nel forno, & se ne cauerà il succo. La radica dell'iride cioè, del giglio pauonazzo, che sia fresca, grattarla, & poi cauarne il succo. L'armoniaco, il bdellio, & il serapino si dissolueranno col vino gagliardo, & poi colarli, & poi ridurli à cottura, e poi incorporarli col vischio, & con la terebentina, il litargirio si passarà per pezza, & poi si metterà à fuoco lento insieme con li olij, & si maneggiarà continuamente, finche sia cominciato ad ingrassare, & poi si leuarà dal fuoco, & raffreddato che sarà alquanto, si mescolarà con la mucilaggine, & con li succhi, & poi si tornara al fuoco, fin tanto che sia cotto à spessezza di cera ouero à spessezza d'vnguento, & poi li si

ag-

aggiungerà l'essipo humido col darli vn poco di calore, & poi si metterà la cera, & la rasina di pino, che sia fresca, e poi che saranno incorporati bene, si leuarà dal fuoco, e raffreddato alquanto, si aggiungerá le dette gomme incorporate già col vischio, & con la terebentina, & gli si finirà di dare cottura perfetta con auuertenza, che non si abbrugi.

Ceratum Diachylon paruum Mes.

Recipe olei veteris clari lib. 1. lithargyrij vnc. 6. mucillaginis psillij vnc. 4. mucillaginis sem. lini rad. maluæ an. vnc. 2. mucillaginis hyoscyami vnc. 1. & ½.

Misce, & paretur eadem arte, qua diximus.

A far Ceroto Diaquilon minore di Mesue.

Piglia oglio vecchio chiaro lib. 1. litargirio onc. 6. mucillagine di psillio onc. 4. mucillagine di seme di lino, & radica di malua, di ciascheduno onc. 2. mucillagine di iusquiamo onc. 1. e ½ mescola, & fà ceroto secondo l'arte.

RAGIONAMENTO
Delli Ogli medicinali.



Gli ogli medicinali si fanno in diuersi modi, tra quali si chiamano semplici quelli, che per espressione si cauano senz'altra mistura di frutti, ò di semi ontuosi, e quelli anco fatti per espressione di commune oglio d'oliue, ò d'alcun'altro semplice, nelli quali s'infondono, si macerano, s'insolano, e si cuocono fiori, herbe, ò semplice altro d'vna spetie sola, tanto che li ogli ne prendino la virtù, e la facoltà loro. Seguino ancora quelli, che per emanatione sono tratti, & colti da quelli luoghi, doue dimorano naturalmente, & si fanno ancora per risolutione, e questo è, quando dalle materie si disgrega l'humidità propria ridotta col calor del fuoco in oglio, & anco per distillatione. Composti sono poi quelli, che sono fatti di più misture di semplici, e per il difetto della milza è appropriato l'oglio di cappari, per confortar lo stomaco, & ritenere il vomito l'oglio di cotogni, di mastice per il flusso, il mirtino per mitigar dolori, e far'orinare, l'oglio di scorpioni per confortare, mitigare, & risoluere, l'oglio rosato completo per incarnare, mondificare risoluere, & consolidare, l'oglio d'abbezzo, per consolidare ferite, & nerui tagliati, l'oglio d'hypericon composto per lenire, l'oglio di mandole dolci per l'opilatione, l'oglio di mandole amare per la ventosità; l'oglio di camomilla, e di aneto, e per frigidità l'oglio di ruta, e simili.

DE OLEIS.

Olea expressione facta.

Oleum ex.

Amygdalarum dulcium, amygdalarum amarum, auellanarum, glandis, vnguentariæ, sem been, cerasorum, crysomelorum, nucum, iuglandium, persicorum, pineis, pistaciorum nucleis, arranciorum, citrinorum, limonum, riceni alias cherua, sem. nucis indicæ carne.

Recipe, quod volueris supradictorum nucleorum, vel seminum perfectè maturorum, & exsiccatorum, quæ rancida non sint, ab exteriori lignoso cortice, & interiori membrana, si adsit purgatorum sine aqua in mortario lapideo ligneo pistello perfectè contere, & coge in massam, quam in hypocausto, quod vulgo stupham vocant, repone horis quinque, vel in dupli-

ci

ci vase, quod balneum mariæ dici solet per horam, eoque iterum contere, demum calido torculari ad hoc parato oleum exprime.

Oleum ex.

Anguriæ, cartami, citruli, cucummeris, cucurbitæ, hyoscyami, lactuca seminibus, lini, melonum, papaueris albi, papaueris nigri, raphanis seminibus.

Recipe, quod volueris ex his seminibus, & mola trusatili redige in farinam, ex qua sicut fecisti ex amygdalis tusis, & in massam calefactam, redactis oleum torculari extrahes.

Oleum sesaminum his nostris temporibus in Italia non conficitur, sed ex Aegypto aduehitur, & emitur Venetijs.

Oleum è

Baccis lauri, baccis lentisci, baccis iuniperi, baccis terebinthi, seu de granis viridibus.

Recipe baccas, quas volueris ex supradictis bene maturas aliquanto prius collectas diligenter contere, & in cacabo cum aqua decoque, post crassiori sacculo inclusas torculari exprime, feces iterum diligentius tere, & affusa calenti aqua iterum exprime, vt prius, & quod supernatat oleum, cochleari leuiter collige, & serua.

DELLI OGLI.

Ogli, che si cauano spremendo.

A far

OGlio di mandole dolci, mandole amare, nocchie, ghianda, vnguentaria, ouero been, cerase, chrisomole, noci, persiche, pignoli, pistacchi, aranci, cedro, limoni, semi di ricino, chiamati cherua, polpe di noce d'india.

Piglia quel, che vorrai delle cose sudette ben mature, e secche, che non siano rancide, & che siano ben mondate dalla scorza di fuori, & delle pelliciole interne, & si pesti senz'acqua nel mortaio di pietra col pistel di legno, & riducili in massa, la quale metterai in stufa per hore 5. ò in vaso doppio, che si chiama bagno maria, a cuocere per spatio d'vn'hora, poi pestala di nuouo, & hauendo vltimamente apparecchiato il torchio caldo a questo effetto ne cauarai l'oglio.

A far

Oglio d'anguria, di cartamo, di citroli, di cocommeri, di cucuzza, di iusquiamo, di seme di lattuca, di lino, di meloni, di papaueri bianchi, di papaueri negri, di seme di rafani.

Piglia quanto vorrai di detti semi, & farne farina, della quale, come hai fatto delle mandole peste, e ridutte in massa scaldata, cauerai l'oglio col torchio. L'oglio sesamino non si caua in questi nostri tempi in Italia, ma viene portato d'Egitto, & si compra in Venetia.

A far Olij di

Bacca di lauro, di bacche di lentisco, di bacce di ginepro, ò bacche di terebinto, ouero i grani verdi.

Piglia quali bacche vorrai delle sudette, colte innanzi che fussero ben mature, & cuocile in vaso di rame

rame con acqua, poi hauendole messe dentro vn sacchetto di tela grossa, spremile col torchio, & torna a pestare le fecci, che stanno dentro detto sacchetto con più diligenza, & mettendoci di sopra acqua calda; spremile vn'altra volta come prima, & cogli leggiermente col cucchiaro l'oglio, & lo conserua.

Olea per impressionem facta, quorum materia est, vel oleum commune, vel aliud per expressionem paratum, quorum aliqua sunt simplicia alia composita, alia simplicia, quae per impressionem fiunt, sunt qualia.

Oleum ex

ABsinthij, sampsuchi, menthae, rutae folijs, & cacuminibus, anethi floribus, chamaemeli floribus, luteis, cyperi, seu alchamae floribus, hyperici floribus, sambucinum vocant, leucoij lutei floribus, quod cheirinum vocant, liliorum alborum folijs florum, meliloti floribus, rosarum rub. maturarum folijs florum, sabinae folijs, sambuci floribus, pulegij floribus, & comis.

Recipe olei communis benè maturi, & dulcis, quod ex oliuarum pulpa expressum sit lib. 1. florum, vel foliorum recentium, & aliquantulum pistorum, eius, quod ex supradictis volueris, unc. 4.

Flores, vel folia incidantur, vel leuiter contundantur, & in vase vitreo benè obturato simul cum oleo concludantur, & Soli exponantur septem diebus, post coquantur in duplici vase tribus horis, refrigerata manibus exprimantur quam optimè, expresso tantundem florum, vel foliorum addatur, & fiat insolatio, decoctio, & expressio, vt prius, deinde tertio immissis nouis floribus, vel folijs, & insuper quarta parte ad pondus olei, efficacissimae infusionis eorumdem florum, vel foliorum diligentissimè obturato solaribus radijs expone diebus quadraginta, demum exprime validè, cola, ac Soli expone quam diutissimè.

Animaduerte tamen, quod oleum, ex quo rosaceum completum efficitur, praeter dictas conditiones debet esse eiusdem anni, ac tamdiu prius lauari, donec omnem deposuerit acrimoniam, infuso verò, quae tertio loco adijcitur, ea fit, quę parata fuerit ad syrupum rosaceum solutiuum conficiendum, in rosaceo verò simplici conficiendo, nec olei lotio, nec tertio repetita rosarum infusio necessaria est.

Oleum ex

Absinthij, rutae comis, cucurbitae floribus, rasura, & succo, lactucae folijs, nymphaeę albae, nymphaeae citrinae, violarum floribus, papaueris albi, papaueris nigri floribus, capitibus, folijsque rosarum immaturarum rub. folijs florum.

Recipe olei omphacini, seu immaturi, & acerbi lib. 1. florum vel foliorum cuiusuis ex supradictis unc. 4. infunde, soli expone, decoque, & exprime, vt supradictum est, & ter eadem repete, addendo tertio loco infusionem efficacem florum, vel foliorum eius herbae, cuius

tinus oleum paratur, sicut supra dictum est.

Ogli cauati spremendo, delli quali la materia è, ò olio commune, ouero altra cosa fatta per espressione, delli quali alcuni sono semplici, & alcuni composti, li ogli semplici, che si cauano spremendo.

OLio d'assentio, di maiorana, di menta, delle foglie, & cime di ruta, de i fiori d'aneto, di fiori gialli di camomilla, de' fiori di ciperi, de' fiori d'ipericon, fiori di gelsomino, chiamato olio sambacino, fiori gialli di leucoio, chiamata olio cheirino, foglia de' fiori di gigli bianchi, fiori di meliloto, foglia de i fiori di rose rosse mature, foglia di sauina, fiori di sambuco, fiori, & cime di poleggio.

Piglia olio commune ben maturo, & dolce, che sia stato spremuto dalla polpa d'oliue lib. 1. & 4. onc. delli fiori, ò foglia fresche, & alquanto stagionate, & qual vorrai delle sudette cose.

Li fiori, ò foglia si taglino, ouero si pestino leggiermente, & si ponghino in vaso di vetro ben turato insieme col detto olio al Sole per sette giorni, poi si cuochino in vn vaso doppio per tre hore, & si raffreddi, si spremino bene con le mani, & allo spremuto s'aggionga altro tanto de' fiori, & foglia come prima, & si mettino al Sole, a cuocere, & spremere, com'è detto di sopra, poi hauendo messo la terza volta foglia, & fiori freschi, & aggionta tal quantità d'infusione di detti fiori, & foglia, che siano di peso della quarta parte dell'olio, & riposto ogni cosa in vaso ben turato si faccia star' al Sole per quaranta giorni, poi si coli, & si spremi bene, e ripona al Sole per longo tempo.

Mà auuertisci, che l'olio, del quale si fà l'olio rosato completo, deue esser'oltre le dette conditioni fresco, cioè cauato dall'oliue l'istesso anno, & lauarsi, fin che habbia lasciata ogni amarezza, quanto alla infusione, che si mette nella terza colatura, sia quella, che sia stata preparata per far'il siroppo rosato solutiuo, in far l'olio rosato semplice non è necessario di leuar l'olio, nè meno l'infosione per tre volte.

A far'olio

D'assentio, delle cime di ruta, fiori, rasura, & sugo di cocozze, foglia di lattuca, nenufari bianchi, nenufari citrini, fiori di viole, di papaueri bianchi, fiori, capi, & foglia di papauero negro, foglia di fiori di rose rosse acerbe.

Piglia olio onfacino, ouero acerbo lib. 1. fiori, & foglia delle cose sudette onc. 4. infondi, e metti al Sole, fà cuocere, & spremi, com'è detto di sopra, & fà l'istesso tre volte, aggiongendo la terza volta l'infusione gagliarda di quelle foglie, ò fiori dell'herba della quale si caua l'olio, com'è detto di sopra.

Oleum è Castoreo simplex.

R*Ecipe olei antiquissimi lib. 1. castorei boni vnc. 1. insolentur in vase vitreo bene obturato tempore*

pore æstiuo diebus quadraginta, vel additis unc. 4. vini generosi decoque in duplici vase ad vini consumptionem.

A far'olio di castoreo semplice.

PIglia olio vecchio libra 1. castoreo buono once 1. si facciano stare al Sole in vaso di vetro ben turato d'estate per quaranta giorni, aggionto once 4. di vino grande, fà cuocere in vaso doppio fin' alla consumatione del detto vino.

Il castoreo si ridurrà in poluere, & poi s'infonderà nel vino per spatio di due giorni naturali, & poi s'aggiungerà l'olio, & si farà bollire à bastanza, e poi si colarà.

Oleum è cucummere Asinino, vel Sicyonium.

R*Ecipe olei dulcis part. 1. radicis cucumeris asinini contusę, succi eiusdem radicis an. part. semis, decoque omnia simul in duplici vase ad succi consumptionem, cola, & exprime, & reconde.*

A far'olio di cocommeri Asinini, ouero Sicionio.

PIglia vna parte d'olio dolce, radiche di cocommero asinino acciaccate sugo dell'istesse radiche, di ciascheduna parte mezza, cuoci ogni cosa insieme in vaso doppio, fin che'l sugo sia consumato, cola, spremi, & conserua.

Oleum è cydonijs, seu melinum.

R*Ecipe olei omphacini, seu immaturi part. sex, carnis cum corticibus absque seminibus cydoneorum, nondum omnino maturorum leuiter contusæ, succi eorumdem, an. part. 1.*

Pone omnia simul in vase vitreato bene obturato, & in sola quindecim dies, postea in duplici vase decoque horis quatuor, & exprime vehementer, eadem repete secundo, & tertio, additis semper noua carne, & nouo succo, postremo colatum repone.

A far'olio di cotogni chiamato Melino.

PIglia olio onfacino parte sei, polpe con la scorza senza semi di cotogni acerbi alquanto acciaccati, sugo di cotogni, di ciascheduno parte vna, poni ogni cosa insieme in vaso di vetro ben turato al sole per quindici giorni, puoi cuoci nel bagno maria per hore quattro, spremelo forte, e l'istesso fà tre volte, mettendo sempre polpa fresca di cotogni, & sugo nuouo, vltimamente reponi la spremitura.

Oleum ex enula, seu helino.

R*Ecipe olei dulcis, radicis helenij contusę, succi eiusdem radicis, an. partem vnam, vini odorati generosi part. semis, decoque omnia simul in duplici vase ad succi, & vini consumptionem, & exprime, adde secundo, & tertio radices contusas, succum, & vinum, vt prima vice, decoque, & exprime, postremo colatum, & expressum serua.*

A far'olio d'enula, ouero di elenio.

PIglia olio dolce, radiche d'elenio contuſe, ſugo dell'isteſſa radica, di ciaſcheduno parte vna, vino odorifero grande parte mezza, fà cuocere ogni coſa inſieme in vaſo doppio ſin'alla conſumatione del ſugo, e vino, poi ſpremilo, e poi aggiungi ſin'à tre volte le radiche contuſe, il ſugo, & vino, come la prima volta, fallo cuocere, e ſpremi, e conſerua la ſpremitura.

Oleum Euphorbij ſimp.

REcipe olei leucoij lutei, quod cheirinum vocant, vini odorati, an. vnc. 5. euphorbij albi, vnc. mediam.

Decoque in duplici vaſe ad vini conſumptionem, & reconde.

A far'olio d'euforbio ſemplice.

PIglia olio di viole gialle, che ſi dice olio cheirino, vino odorifero, di ciaſcheduno once 5. euforbio once mezza, cuoci nel bagno maria ſino, che il vino ſia conſumato, & conſerua.

L'euforbio dopo che ſarà ridotto in poluere ſi meſcoli col vino, e dopo due giorni ſi faccia bollire con l'olio, e poi ſi coli.

Oleum formicarum.

REcipe formicarum alatarum, quantum volueris, claude eas in vaſo vitreo, & ſuperfunde olei dulcis, quod ſatis eſt ad eas penitus immergendas, & vaſo optimè clauſo inſola tempore æſtiuo dies quadraginta, poſtea cola, & reconde.

A far'olio di formiche.

PIglia formiche con l'ali, quanto vorrai, ſerrale in vaſo di vetro, e metteci tanto olio, che baſti per coprirle tutte, & mettile al ſole l'eſtate per quaranta giorni nel detto vaſo, poi colale, e riponi.

Oleum lumbricorum.

REcipe olei dulcis, lib. 2. lumbricorum terreſtrium ex vino albo odorato lotorum, vini albi odorati an. lib. ſemis, decoque in vaſe duplici vitreo obturato, donec abſumatur vinum, cola, & reconde.

A far'olio di lombrici.

PIglia olio dolce libre 2. lombrici terreſtri lauati in vino bianco odorifero, di ciaſcheduno libre mezza, cuoci in vaſo doppio vitriato ben turato, ſin che il vino ſia conſumato, cola, & riponi.

Oleum è mandragoræ pomis.

REcipe ſucci pomorum maturatorum mandragoræ, olei ſeſamini, vel oliuarum dulcium, an. part. æquales, decoque in duplici vaſe ad conſumptionem ſucci, & cola, idem repete ſecundo, & tertio, demum excolatum reconde.

A far'olio di pomi di mandragora.

PIglia ſugo di pomi maturati di mandragora, olio ſeſamino, ouero

uero d'oliue dolci, di ciascheduno parti vguali, cuoci à bagno maria, tanto che si consumi il sugo, poi cola, e l'istesso fà la seconda, e terza volta, & in fine conserua la colatura.

Oleum masticinum secundi modi Mesue.

R*Ecipe olei rosati completi lib. 1. vini odorati, vnc. 8. mastiches vnc. 3. decoque in duplici vase ad lentum ignem, donec absumptum fuerit vinum.*

A far'olio di mastice della seconda maniera di Mesue.

PIglia olio rosato completo lib. 1. vino odorifero once 8. mastice once 3. fà cuocere à bagno maria à fuoco lento, fin che il vino sia consumato.

La mastice ridotta in poluere si mescoli col vino, e con l'olio, poi si faccia bollire fino alla consumatione del detto vino.

Oleum myrtinum.

R*Ecipe comarum myrti tenella contusarum, succi earumdem, olei omphacini, an. partes aequales, vini austeri, partem mediam, decoque omnia in duplici vase ad succi, & vini consumptionem, cola, & exprime, expresso adde nouas extremitates, succum, & vinum, secundo, & tertio decoque, & exprime vt primum, post vltimam coctionem, & expressionem cola, & serua.*

A far l'olio di mirto.

PIglia le cime tenere del mirto acciaccate, sugo dell'istesse, oglio onfacino, di ciascheduno parte vguali, vino austero parte mezza, cuoci ogni cosa in vaso doppio alla consumatione del sugo, & vino, cola, e spremi, & alla spremitura aggiungi nuoue estremità, il sugo, e'l vino, e cuoci fin'à tre volte, e spremi, come il primo, dopo l'vltima concottione, cola con espressione, e conseruala.

Oleum nardinum simpl.

R*Ecipe olei sesamini, vel oliuarum dulcis, & loti, lib. 1. & semis, spicę nardi, vnc. 3. aqua clara, vini albi odorati, an. vnc. 2. & semis.*

Decoque ad lentum ignem in duplici vase horis quatuor frequenter agitando.

A far'olio nardino semplice.

PIglia olio sesamino, ouero olio commune dolce, e lauato libre 1. e mezza, spico nardo once 3. acqua chiara, vino bianco odorifero, di ciaschedbno once 2. e mezza, fà cuocere à fuoco lento in bagno maria, mescolando spesso per quattro hore;

Lo spico si tagli minutamente, e poi si metta in infusione nel vino, e nell'acqua per due giorni naturali, e poi si aggiungerà l'olio, e si faccia bollire.

Oleum ranarum.

R*Ecipe olei sesamini, vel oliuarum omphacini, sextarium medium, idest, vnc. 9. capitum ranarum aquatilium antiquarum vnc. 6. decoque in vase vitreo forti*

angusti oris optimè obturato in balneo mariæ, donec sint dissoluta, cola, & serua.

A far'olio di rane.

PIglia olio sesamino, ouero olio commune, onfacino once 9. teste di rane grosse d'acqua once sei, cuoci in vaso di vetro doppio di bocca stretta ben turato, fin che sieno dissolute, poi cola, e conserua.

Oleum è scorpionibus simpl.

R*Ecipe amygdalarum amararũ lib. 2. scorpiones viuos mediocres, num. 30. conijciantur in vas vitreum obturatum, & insolenter diebus triginta, postea coletur oleũ, & seruetur.*

A far'olio di scorpioni semplice.

PIglia olio di mandole amare libre 2. scorpioni viui mediocri num. 30. si ponghino in vaso di vetro turato, e si facciano stare al sole per trenta giorni, poi si coli, e conserui.

Li scorpioni si piglaranno nel principio del sole in leone.

Oleum è styrace Mes.

R*Ecipe olei maturi dulcis, vel olei balanini, siue de ben. lib. 1. vini albi odorati, vnc. 8. styracis calamitæ vnc. 3. decoque lento igne in duplici vase ad vini consumptionem.*

A far'olio di storace di Mes.

PIglia olio maturo dolce, ouero olio di ben libra 1. vino bianco odorifero once 8. storace calamita once 3. fa cuocere à fuoco lento in bagno maria, fin che il vino sia consumato.

Oleum è Viperis.

R*Ecipe Viperarum viuarum integrarum, libr. 2. olei antiqui sextarium vnum, id est lib. 1. & semis, decoque in vase vitreo forti oris angusti, quod sit optimè clausum in balneo mariæ, donec carnes sint dissolutæ, & post perfectam refrigerationem coletur oleum, & reponatur.*

A far'olio di Vipera.

PIglia Viuere viue intiere lib. 2. olio vecchio libra 1. e mezza, fà cuocere in vaso di vetro di bocca stretta ben chiuso in bagno maria, fin che le Vipere siano disfatte, & dopo che sarà raffreddato affatto, si coli l'olio, & si conserui.

OLEA PER IMPRESSIONEM

Composita.

Oleum è capparibus.

R*Ecipe olei antiqui, lib. 1. aceti, vini albi odorati, an. vnc. 2. corticum radicum capparorum, vnc. 1. seminum viticis, seu agni casti, aspleniј, seu cetrachi, ciperi, corticum tamaricis, foliorum tamaricis, an. drach. 2. foliorum rutæ, drach. 1. crassiuscule contusa decoque in duplici vase ad consumptionẽ vini, & aceti, cola, & reconde.*

OGLI

OGLI COMPOSTI *per espressione.*

A far'olio di cappari.

PIglia olio vecchio libra 1. aceto di vino bianco, vino bianco odorifero, di ciascheduno once 2. scorze di radiche di cappari once 1. seme di vitici, ouero d'agno casto, cetracca, ciperi, scorze di tamarici, foglia di tamarici, di ciascheduno dramme 2. foglia di ruta dramma 1. cuoci queste cose acciaccate grossamente in vaso doppio fin'alla consumatione del vino, & aceto, cola, e riponi.

Si tagliaranno tutti li ingredienti in minute parti, & poi si metteranno tutti in infusione nel vino, & nell'aceto per spatio di due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'olio, & si farà bollire.

Oleum de castoreo comp.

REcipe olei maturi, lib.4. vini albi generosi, lib.2. cyperi, piperis longi, piperis nigri, pyrethri, sabinæ, schœnanthi, an. drach. 2. & semis, carpobalsami, seu cubebarum, casiæ, castorei, costi, croci, euforbij, galbani, nardi Indicæ, opoponacis, styracis calamitæ, an. drachm.2. Dissoluantur gummi ex vini iusta quantitate, reliqua crassiuscule contusa, & contrita in vase vitreo bene obturato decoquantur cum oleo, & vino duplici vase, donec vinum consumptum sit, deinde cola & exprime, expresso adde gummi dissoluta, & eorum modo diligenter, decoque frequenter rudicula permiscendo, dum absumptum sit vinum, demum serua in vase vitreo colatum.

A far'olio di castoreo comp.

PIglia olio dolce libre 4. vino bianco eccellente libre 2. ciperi, pepe longo, pepe negro, piretro, sauina, schinanto, di ciacheduno dramme due, e mezza, carpobalsamo, ouero cubebe, cassia, castoreo, costo, zaffarano, euforbio, galbano, nardo d'india, opoponaco, storace calamita, di ciaschedu. no dramme due. Dissoluino le gomme in tanta quantità di vino, che basti, le altre cose acciaccate grossamente, & trite si cuochino in vaso di vetro ben turato con olio, & vino in vaso doppio, fin che il vino sia consumato, poi cola, & spremi, & alla spremitura aggiungi gomma dissoluta, & à quel modo cuoci con diligenza, fin che il vino sia consumato, poi conserua la colatura in vaso di vetro.

Oleum de costo.

REcipe olei sesamini, vel oliuarum dulcium, lib.3. extremitatum sampsuchi, vnc.8. costi, vnc. 2. casiæ odoratæ vnc.1. aromata, & herbæ crassiuscule contrita infundantur biduo in vino aromatico, quantum satis est, deinde cum oleo coquantur in duplici vase horis sex frequenter mouendo, post cola, & serua.

A far'olio di costo.

PIglia olio sesamino, ouero olio d'oliue dolci libre 3. cime di sansuco once 8. costo once 2. cassia odorata once 1. li aromati, e l'her-

be pestate grossamente s'infondino per spatio di due giorni in vino aromatico, quanto basti, poi si cuochino con l'olio in vaso doppio per sei hore, mescolando spesso, poi cola, e serba.

Oleum è croco.

RΕcipe calami aromatici, croci, an.vnc.1. myrrhæ puræ, vnc. semis, macera simul in optimo aceto vini albi diebus quinque, post adde cardamomi drach.9. iterum macera die vna, septima vero die adijce olei dulcis lib.1. & semis, decoque ad lentum ignem in duplici vase, donec fuerit consumptum acetum, demum cola, & serua.

A far'olio di zaffarano.

PIglia calamo aromatico, zaffarano, di ciascheduno once vna, mirra pura once mezza, poni à mollo ogni cosa insieme in aceto buono di vino bianco per cinque giorni, poi aggiungi dramme 9. di cardamomo, poi metti vn'altra volta à mollo per vn dì, & al settimo giorno metti di più libre vna, e mezza d'olio dolce, fà cuocere à fuoco lento in vaso doppio, sin che sia consumato l'aceto poi cola, e conserua.

Oleum ex euphorbio comp.

REcipe calaminthæ montanę siccę, vn.1. & semis, costi, drachm.10. Piretbri, drach.6. castorei, drach.5. condisi, idest struthij, sta[illegible], an.vnc.semis, contu[illegible]tur biduo in vini odorati, lib.3. & $\frac{1}{2}$ coquantur in duplici vase ad medietatem, post manibus perfricentur valide, adde olei sesamini, vel leucoij lutei, seu cheirini lib.1. & semis, percoque vt supra, dum vinum consumptum sit, deinde adde Euphorbij recentis tenuissimè puluerati drach.4. decoque, donec vniantur, & serua.

A far'olio d'euforbio composto.

PIglia calamento montano secco once 1. e $\frac{1}{2}$, costo dramme 10. piretro dramme 6. castoreo dramme 5. condiso, cioè strutio, stafisagria, di ciascheduno once $\frac{1}{2}$ pesto che l'hauerai tutto, mettilo in lib.3. e $\frac{1}{2}$ di vino odorifero per due giorni, fà cuocere in bagno maria, sin che scemi per metà, poi si fregoli bene con le mani, e s'aggiunga olio sesamino, ouero cheirino lib.1. e $\frac{1}{2}$ cuoci come è detto di sopra, fin'alla consumatione del vino, poi aggiungi l'euforbio fresco poluerizzato sottilmente dramme 4. fà cuocere, sin che sia incorporato, & poi conserua.

Oleum ex Hypericon comp.

REcipe olei antiqui dulcis, lib.4. vini albi generosi, lib.1. florum Hyperici recentium cum suis seminibus manip.4. contere crasso modo Hyperici, ac biduo ex oleo, & vino macera vase bene clauso, deinde bulliant in balneo duabus horis, fortiter exprime, & cola, nouos flores similes adde, biduo macera, contusos decoque, & cola vt supra, & tertio eadem repete, demum in singulas libras colati, tritis, primum

mum; quæ teri oportet, adde terebinthinæ vnc.6. olei abietini, vnc.3. lumbricorum terrestrium ex vino generoso lotorum vnc.2. calami aromatici, cardui sancti, carlinæ, dictami cretici, gentianæ, tormentillæ an. drach.2. in vase vitreo bene obturato in sole dies quadraginta, postea cola, tum serua in vase optimè clauso.

A far'olio d'Iperìcon composto.

PIglia olio vecchio dolce libre 4. vino bianco grande libra 1. fiori d'ipericon freschi con i semi manipoli 4. pesta grossamente l'ipericon, & metti à mollo nel vino messo in vn vaso ben turato, poi falli bollire in bagno per due hore, spremi gagliardo, & cola, aggiungi nuoui fiori simili, & mettili à mollo per due dì, & essendo pesti falli cuocere, & cola, come sopra, & fà il medesimo fino à tre volte, poi per ciascheduna libra di colatura, hauendo pesto quello, ch'è da pestare, aggiungi termentina once 6. olio d'abeto once 3. lombrici terrestri lauati col vino grande once 2. calamo aromatico, cardo santo, carlina, dittamo cretico, gentiana, tormentilla, di ciascheduno dramme 2. metti al sole ogni cosa dentro vn vaso di vetro ben turato per quaranta giorni, poi cola, & conserua in detto vaso ben chiuso, & serrato.

Oleum mezereon, seu thymeleę.

R*Ecipe thymeleæ foliorum vnc.4 macerentur horis 24. in aquę, lib.1. postea adde olei sesamini, vel oliuarum dulcis, vnc. 8. lactis recentis vnc.6. decoque in duplici vase ad consumptionem aquæ, & lactis, & colatum reconde.*

A far'olio mezereon, ouero timelea.

PIglia foglia di timelea once 4. fà macerare per 24. hore in libra vna d'acqua, poi aggiongi olio sesamino, ouero di oliue dolci once 8. latte fresco once 6. fà cuocere in bagno maria, fin che l'acqua, & il latte sieno consumati, e poi cola, e conserua la colatura.

Oleum nardinum comp. Mes. & est secundi modi.

R*Ecipe olei sesamini, vel oliuarum dulcis loti, lib. 6. aquæ clarę, vini albi odorati, an. vnc.8. nardi indicæ, vnc.3. sampsuchi, vnc. 2. calami aromatici, cardamomi, cyperi, helenij vulgo enulæ, folij, seu spicæ celticæ, foliorum lauri, schœnanti, xyloaloes, an. vnc.1. & semis, crasso modo contusis conterendis, coque omnia lento igne in duplici vase, sæpius agitando, donec aqua, & vinum sint absumpta, cola, & serua.*

A far' olio nardino composto del secondo modo, secondo Mesue.

PIglia olio sesamino, ouero di oliue dolci lauato libre 6. acqua chiara, vino bianco odorifero, di ciascheduno once 8. nardo indico once 3. sansuco once 2. calamo aromatico, cardamomo, ciperi, elenio

volgarmente detto enula, folio, ò spica celtica, foglia di lauro, schinanto, legno d'aloè, di ciascheduno once 1. e ½, & hauendo acciaccato grossamente quello, che bisogna acciaccare, cuoci ogni cosa à fuoco lento in vaso doppio, menando spesso fin che il vino, & l'acqua siano consumati, poi cola, & conserua.

Si ridurànno tutti li ingredienti in minute parti, & particolarmente si osseruarà, che la radica dell'enula, le foglie di lauro, il sansuco, che sieno fresche, & poi si metteranno ogni cosa nel vino, & nell'acqua in infusione per due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'olio, & si farà bollire.

Oleum è piperibus minus Mes.

Recipe basce, idest, vel hyssopi, vel thymi surculorum recentium, foliorum rutæ virentium, an. manip. medium, bellıricarum, chebularum, emblicarum, indarum, an. drach. 5. radicum apij, fœniculi, an. drachm. 3. & semis, zingiberis, piperis albi, longi, nigri, an. drach. 3. ammoniaci, opoponacis, sagapeni, an. drach. 2. & semis turpethi albi boni drach. 2. Contrita omnia decoquantur in duodecim lib. aquæ, cum aquæ tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde olei ricinini, seu de cherua heminas duas, idest, vnc. 10. & 8. coquantur ad consumptionem aquæ, cola, & serua.

A far'olio di pepe minore, secondo Mesue.

Piglia ramoscelli di timo, & d'isopo freschi, foglie di ruta verdi, di ciascheduno manipolo mezzo, mirobolani, bellirici, chebuli, emblici, indi, di ciascheduno dramme 3. e ½, zenzero, pepe bianco, longo, e negro, di ciascheduno dramme 3. ammoniaco, opoponaco, serapino, di ciascheduno dramme 2. e ½, turbit bianco buono dramme 2. pesta ogni cosa, si cuoca in libre 12. d'acqua, fin che sia scemata per il terzo, si coli, & alla colatura s'aggiunga olio ricino, ò di cherua once 18. fà cuocere à consumatione dell'acqua, poi cola, e conserua la colatura.

Oleum è piperibus maius Mes.

Recipe succi basiæ, idest hyssopi, vel thymi Sext. iij 3. part. seu vnc. 6. iridis drach. 6. calami aromatici drachm. 2 & semis, casiæ, drachm. 2. anisi, cardamomi an. drachm. 1. & semis, nardi indicæ, drach. 1. adde prædictis, coque, vt prius. Potest parari etiam cum oleo cheirino, aut irino, aut amygdalarum amararum pro oleo ricinino, aut cum omnibus simul, aut cum aliquibus ex istis, dum tamen tota olei, aut oleorum quantitas simul non excedat heminas duas, seu lib. 1. & semis.

A far'l'olio di pepe maggiore, secondo Mesue.

Piglia sugo d'issopo, ò di timo once 6. ireos dramme 6 calamo aromatico dramme 2 e ½, cassia dramme 2. aniso, cardamomo, di ciascheduno dramme 1 e ½ nardo d'india dramme 1. aggiungi, e cuoci come sopra, si può ancora pre-

preparare con l'olio cheirino, ouero irino, ouero di mandole amare in cambio d'olio di cherua, ouero con tutti mescolati insieme, ò con ciascheduno di essi, pur che tutta la quantità d'olio, ò ogli ripassati non passino lib 1. e ½.

Oleum è scorpionibus comp.

R*Ecipe olei amygdalarum amararum sextarium vnum, idest lib.1.& dimidiam, aristolochiæ rotundæ, corticum radicum capparorum, cyperi, gentianæ an.vnc.1. insolentur diebus viginti in vase vitreo optimè obturato, in quod post id tempus proijciantur scorpiones viui decem, duodecim, quindecim pro eorum magnitudine, & vase diligenter clauso, iterum insolentur diebus triginta, demum percolatum oleum reponatur in vase vitreo.*

A far'olio di scorpioni composto.

PIglia olio di mandole amare lib. 1. e ½ aristolochia rotonda, scorze di radiche di cappari, ciperi, gentiana, di ciascheduno onc. 1. si mettino al Sole per spatio di venti giorni in vaso di vetro ben turato, nel quale dopo quei venti si mettino dieci, dodeci, ò quindeci scorpioni viui, secondo che sono grossi, e chiuso bene il vaso si fà stare di nuouo al Sole per trenta giorni, poi cola, & conserua la colatura in vn vaso di vetro.

Oleum vulpinum.

R*Ecipe vulpem vnam boni habitus adultam, seu iuuenem, exenteratam, venatu captam, & repente mactatam, olei antiqui claris sext. duo, & semis, idest vnc.45. aquæ fontanæ claræ, aquæ marinæ an. sextaria duo, idest lib. 3. salis vnc.3. decoque in cacabo ad lentum ignem, donec vtraque aqua prorsus absumpta sit, deinde confractis ossibus vulpis, & mutato vase adde aquę dulcis decoctionis anethi, & hyssopi, vel thymi lib.2. anethi, & hyssopi, vel thymi an. lib. 1. percoque ad huius vltimæ aquæ consumptionem, post vehementer exprime, cola, & serua.*

A far'olio volpino.

PIglia vna volpe di buon habito, che sia giouane, suentrata, pigliata nella caccia, & ammazzata all'improuiso, olio vecchio onc.45. acqua di fontana chiara, acqua marina, di ciascheduno lib.3. sale onc. 3. fà cuocere in pila di rame a fuoco lento, fin che l'acque sieno del tutto consumate, poi rotte l'ossa della volpe, e mutato il vaso aggiungi lib.2. d'acqua dolce di dedecottione d'aneto, e d'isopo, ò thimo, di ciascheduno lib.1. fà cuocere di nuouo fin, che questa vltima acqua sia consumata, poi spremela gagliardamente, e conserua detta spremitura.

Per voler fare il sudetto olio volpino, sara bene di pigliare la volpe nel tempo delle vendemmie, per esser'ella più grassa, poi le si cauerà l'interiori senza leuarle la pelle, e poi si tagliarà minutamente, & ammaccarli tutte l'ossa, accioche la midolla s'vnisca con l'olio, e poi si metterà a bollire in vn stagnato con acqua di fontana, e nella quale acqua si metterà due onces di sale, per ciascheduna libra di acqua, & in questa maniera seruirà per acqua marina, e di piu si metterà tre once

di

di sale, quando la volpe sarà quasi cotta, e poi s'aggiungerà aneto, thimo, saluia, isopo, e rosmarino, di ciascheduno oncie cinque, tutte contuse, e si lasciarà finire di cuocere, e bollire.

OLEA PER EMANATIONEM,

Oleum è frumento sinapi.

COmprime huiusmodi semina inter duas ferreas laminas mediocriter ignitas, & manabit oleum, potest etiam hoc fieri distillatione per descensum, vt dicetur de oleo iuniperi.

OGLI, CHE SI CAVANO *macinando.*

A far'olio di formento di senapo.

SPremi questi semi fra due piastre di ferro mediocremente infuocate, e ne cauerai olio, si può far'ancora il medesimo per distillatione, come si dirà dell'olio di giuniperi.

Oleum è corno, fraxino, iunipero, gagathe, guayaco.

REcipe cuiusuis horum frustula quot libuerit vasi vitreo bene lutato, vel figulino bene intus vitreato angusti oris immittito, ori huius vasis laminam ferream ad instar cribri perforatam applica, & luto sapientiæ benè conglutina, post eidem vasi aliud vas vitreum, vel intus vitreatum, eo aliquantulum minus luto sapientiæ diligenter conglutina, ita vt nec aeri per rimas pateat transitus, hoc minus vas terræ infundito maiori, quod dictis frustulis ferè est plenum extra terram existente, huic carbones ignitos vndequaque circunda, qui tamdiu ardeant, dum oleum ex contentis frustulis in vas sepultum destillauerit, demum igne extincto, & vasis refrigeratis, oleum extrahe, & repone.

A far'olio di corno, frassino, di ginepro, di gagate, di guaiaco.

PIglia quanti pezzi vorrai delle cose sudette, e mettile dentro vn vaso di vetro ben lutato, ò di terra vitreato per dentro, e di bocca stretta, e metti alla bocca di detto vaso vna piastra di ferro forata a modo di criuello, & conglutina bene con luto di sapienza, poi conglutinerai, & vnirai con diligenza col luto di sapienza questo vaso vn'altro vaso di vetro, ò vitreato per dentro alquanto minore, in modo che l'aria non possa penetrare per le fissure, metti questo vaso minore di terra nel maggiore, ch'è fuor di terra, il quale è quasi pieno di questi sudetti pezzi, & metti intorno a questo picciolo così infuso col maggiore carboni infuocati intorno, i quali farai star'accesi tanto, fin che l'olio sia cauato da detti pezzi, & distillato nel vaso sotterrato, vltimamente essendo leuato il fuoco, & i vasi freddi, piglia l'olio, e riponilo.

Oleum è lateribus.

LAteres rufos inueteratos in frustula comminutos igne carbonum sine fumo tamdiu, & vehementer vrito, donec igniti rubescant, sic ignitos in oleum antiquum

quum clarum inijcito, & dimittito, dum oleo impleantur, sicca in patella, postea contundito in tenuissimam pulaerem, & organis vitreis, quibus vtuntur in oleo terebinthina vi ignis eliciendo arte alchimistica, oleum elicito, quod vasculis bene clausis reponito.

A far'olio di mattoni.

BRuscia li mattoni rossi vecchi fatti in pezzi col fuoco di carbone senza fumo fin tanto, ch'infuocati diuentino rossi, & mettili così infuocati dentro olio vecchio, e chiaro, fin che s'empino d'olio, poi falli seccare in padella, & fanne poluere sottilissima, & poi cauane olio con organi di vetro, i quali adoprano li Alchimisti a cauare olio di termentina col fuoco, & poi riponi detto olio di mattoni in vasi bene turati.

Oleum è myrrha.

D*Ecoque in aqua tot oua recentia integra, quot opus erit, donec sint benè dura, mundata a putaminibus, deinde media per longitudinem, durum vitellum exime, cauitatem reple puluere pignuissimae, optimaque myrrha, partes albuminis ouorum diuisas iunge, simul iunctas liga filo, & in loco frigido, & humido suspende, emanantem liquorem excipe patina vitrea subiecta, & vase vitreo serua.*

A far'olio di mirra.

FA' cuocere in acqua tant'oua fresche, che bisognarà, fin che siano ben dure, e mondate dal guscio, poi spacca per longo, & leua via il rosso, & empi il voto di polue di mirra grassissima, e buona, metti le parti diuise del bianco d'oua insieme, & essendo gionte legale col filo, & attaccale in luogo freddo, & humido, & riceui il liquore, che n'esce con vn vaso di vetro messo sotto, & serba in vaso di vetro.

Oleum ex ouis.

R*Ecipe vitellos duros ouorum recentium elixatorum quos volueris, comminue manibus, vel rudicula, vel pistillo in mortario, comminutos assa in sartagine figulina vitreata continuo agitando rudicula, donec ferè spumosi euaserint, sic calentes sacculo linco firmiori vino aromatico irrorato inclusos exprime torculari ad hoc parato, quod emanabit vasculo vitreó serua.*

A far'olio di oua.

PIglia tanti torli d'oua freschi lessi tosti, quanti vorrai, disfalli con le mani, ò mescola, ò col pestello nel mortaro, e sminuiti cuocili in tegame di terra vitreato, menando spesso con la mescola, fin che diuentino spumosi, & così caldi messi in saccoccia di lino bagnata con vino aromatico, spremi col torchio preparato a questo effetto, & conserua quello, che n'vscirà nel vaso di vetro.

Oleum

Oleum è sulphure.

Viuum sulphur vre sub campana vitrea aliquantulum eleuata, in qua collecti ascendentes vapores concrescant in liquorem, qui defluit in vas amplum, seu catinum vitreatum, in cuius medio stet vasculum cum prunis, ad vrendum sulphur, hunc liquorem collige, & in ampulla vitrea serua.

A far'olio di solfo.

IL solfo viuo si faccia bruciare sotto campana di vetro alquanto eleuata, nella quale i vapori ascendenti vniti si conuertino in liquore, che coli in vaso amplo, ò catino vitreato, nel mezzo del quale stia vn vaso di carborboni accesi con il solfo, piglia questo liquore, & conserualo in ampolla di vetro.

Oleum è tartaro, seu vini fecibus exsiccatis.

TArtarum album ex vino generoso tritum in nouo fictili, vre in fornace, donec vas percoctum sit, vstum sacculo pyramidali inclusum in loco frigido, & humido suspende, vitreo vase supposito, quod excipiat defluentem ex dissoluto tartaro liquorem, quem alio vitreo vase bene obturato conserua.

A far'olio di tartaro, ouero di feccie essiccate di vino.

IL tartaro bianco di vino buono, e grande pesto si metta dentro vn vaso di terra nuouo nella fornace, fin che il vaso sia cotto a fatto, e quando sarà cotto, si metta dentro vn sacco piramidale, & si sospenda in loco frigido, & humido, mettendo sotto vn vaso di vetro, il quale riceua il liquore, che colarà dal tartaro dissoluto, il quale conseruerai in vn'altro vaso di vetro ben turato.

Oleum terebinthinæ.

IN vitream cucurbitam retortam bene lutatam conijce terebinthinam, vt ferè sit semiplena, adijcias arenam lotam, qua compescatur terebinthinæ ebullitio excipiens vas vitreum cucurbitæ agglutinato forti glutino, cucurbitam imponito vasi cineribus pleno, cui validus ignis paulatim actus subijciatur, vi ignis in vas recipiens triplex liquor defluet albus, flauus, & niger, quos seorsum mutato recipiente collectos superstitim repone in vasis vitreis diligenter obturatis.

A far'olio di termentina.

MEtti la termentina in vna storta di vetro ben lutata, acciò sia quasi piena a mezzo, metteci arena lauata, con la quale s'impedisca l'ebullitione della termentina, agglutina il recipiente con la cucurbita, col luto forte, metti la cucurbita nel vaso pieno di cenere, sotto il quale si metta fuoco gagliardo augumentando a poco a poco. Per la forza del fuoco distillarà nel recipiente vn liquor di tre sorti, cioè bianco, flauo, & negro, i quali liquori leuati dal recipiente metti separatamente, & ripo-

riponi in vn vaso di vetro turato con diligenza.

MEDICAMENTORVM præparationes.

Adipum, seu pinguedinum præparatio.

ADeps, seu pinguedo recens exemptis venulis, fibris, & membranulis, simplici aqua clara toties lauetur, dum pura nec amplius cruenta effluat, post minutim incisa liquetur in duplici vase, coletur, & in vase vitreo in loco frigido reponatur, durat toto anno.

MODO DI PREPARARE li medicamenti.

Et prima li grassi.

SI laui il grasso fresco con acqua chiara, lauando però le venette, pelliccicle, & neruetti tanto, fin che venga pura, & non piu sanguinolenta, poi tagliata per minuto si faccia squagliare in vaso doppio, si coli, & si riponga in vaso di vetro in luogo freddo, e dura vn'anno intiero.

Aloes lauatio.

PVrissima aloes dissoluatur in tripla quantitate aquæ calidæ in patina vitrea, seu vitreata, aliquantulum rudicula agitetur, postea coletur per linteorum, sordes in eo remanentes abijciatur, pinguis aqua colata, in patina tenuiore linteolo contecta ad Solem, vel in æstuario exficcetur, seruatur diu.

Per lauar l'aloè.

L'Aloè puro si dissolua in conca di vetro, ò vetriata con tre doppij d'acqua calda, menandolo spesso con la mescola, poi si coli con panno di lino, dal quale si leui la bruttezza, & la parte grassa cosi colata messa in detta conca coperta con panno di lino raro si ponga a seccar al Sole, ouero in luogo caldo, & si conserua longo tempo.

Aloes nutritio.

ARomata, quæ iusserit Medicus, in aquæ claræ octupla quantitate decoquantur, donec duæ partes eius absumptæ sint, postea aloe purissima trita dissoluatur ex prædicto decocto colato, & expresso, & in latiore patina vitrea, vel vitreata tenui linteolo contecta exficcetur vt supra, deinde iterum trita, & soluta exficcetur, idque toties repetatur, dum aloe prædicti decocti duplum sui ponderis ebiberit, hoc eodem modo nutritur optima aloe, diluto rhabarbari, & decocto myrobolanorum, & diuersis succis herbarum, & florum, vt rosarum, violarum, endiuiæ, & similium, dissoluitur enim in ipsorum aliquo, & exficcatur, vt supra, & hoc toties, donec eam liquoris quantitatem ebiberit, quam præscripserit Medicus.

Aloè nutrito.

SI facciano cuocere gli aromati, che ordinarà il Medico in otto doppij d'acqua chiara, fin'alla con-

consumatione delle due parti d'essa, poi si dissolua l'aloè purissimo pesto col detto decotto colato, & spremuto, & si metta a seccare come di sopra in vn piatto di vetro, ò vetriato, coperto con panno di lino sottile, di nuouo pesta, e dissolui vn'altra volta, si metta a seccare, & si faccia seccare, fin che l'aloè hauerà preso del detto decotto il doppio di suo peso, si conserua l'aloè in questo modo ancora benissimo, cioè quando l'aloè sarà dissoluto nell'infusione di reobarbaro, & decotto di mirobolani, & diuersi sughi d'herbe, e fiori, come di rose, viole, endiuia, & simili, cioè in alcuno di questi, & seccato come sopra, e questo si faccia tanto, sin che detto aloè habbia preso la quantità di decotto, ch'hauerà ordinato il Medico.

Aluminis liquidi, seu rocha assatio, seu vstio.

NOuum fictile aluminis ferè plenum ardentibus carbonibus iniectis contegitur, & circundatur, & tandiu vritur, donec totum lumen penitus efferbuerit, nec vlterius spumam emittat, tum refrigeratum eximitur, & in fictili reponitur.

Per bruciar'alume di rocco.

SI copra vna pila nuoua di terra quasi piena d'alume con carboni ardenti messi intorno, & si faccia bruciar fin, che tutto l'alume habbia bollito affatto, & non mandi più schiuma di fuora, all'hora rifreddo che sarà, si caui fuori, & si riponga in vaso di terra.

Anacardorum præparatio.

ANcardi triti macerentur in aceto diebus septem, octauo coquantur lento igne ad medietatem, colentur linteolo, crassities in eo remanens sunt anacardi præparati, colatum autem acetum cum melle coctum ad mellis crassitiem, vocatur mel anacardinum.

Per preparare gli anacardi.

GLi anacardi pesti si facciano macerare nell'aceto per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere a fuoco lento a consumatione della metà, si colino con panno di lino, & la parte, che resta in esso, sono gli anacardi preparati, mà l'aceto colato cotto col mele sin'a crassitudine di mele si chiama mele anacardino.

Argenti spuma, seu lytharg. lotio.

LIthargyri tenuissimus puluis denso linteolo transmissus in catino cum salis communis trito dimidio in marina aqua, vel communi, quæ digitis quatuor superemineat, maceretur diebus decem duodenis quibusque horis rudicula totum agitando, ac conturbetur, ne durescat in lapidem, vltimo die abiecta tota aqua salsa conteratur in mortario, deinde bis in die abluatur semper noua aqua dulci affusa tot diebus, dum omnem deposuerit salsedinem, & candidum euaserit, ex quo siccato formentur offæ, & reponantur, in longum tempus seruatur, vt metallica. Per

Per lauar'il litargirio d'argento.

IL litargirio pesto benissimo passato per panno di lino fitto messo in vn catino con acqua marina, ò commune, la quale soprauanzi per quattro dita, si metta a mollo per dieci giorni, & ogni due hore s'agiti con la mescola, & si conturbi, acciò non s'indurisca in forma di pietra, l'vltimo giorno hauendo buttato tutta l'acqua salsa, si pesti in vn mortaro, poi si laui due volte il giorno, mettendoci nuoua acqua dolce ogni giorno, fin che hauerà lasciato la salsedine, e sia diuentato bianco, & così secco se ne facciano rotelle, & si conseruano longo tempo, come l'altre cose di metallo.

Calcis viuę ablutio.

TRita calx in catino copiosa aqua dulcis misceatur, ac multum agitetur, cum in fundo resederit, mutatur aqua, commisceatur denuo, ac conturbetur, vt prius, & cum resederit, effunditur aqua, & immittitur noua, hoc septies facto, cogitur in offas quę siccatę reponuntur.

Per lauar la calce viua.

LA calce pesta si mescoli in vn catino con assai acqua dolce, & s'agiti spesso, & quando hà fatto posa, si muta l'acqua, si mescoli vn'altra volta, & si conturbi come prima, & hauendo fatto posa se gli muta poi l'acqua, la quale mutata sette volte, se ne fanno rotelle, le quali seccate si ripongono.

Chalybis pręparatio.

CHalybis tenuissimam scobem elimatam absque omni sorde in aqua clara manibus diligenter confricata, sępius aqua renouata eousque dum aqua per se non inficiatur, postea quater ignitam extingue in aceto acerrimo, & exsiccatam reconde, vel ei affunde tantum aceti, vt tota madeat in eo diebus triginta macerari permitte, deinde tere super porphyritem lapidem, & exiccatum reconde.

Per preparar l'acciaro.

L'Acciaro limato bene, & leuata la ruggine, & ogni altra bruttezza si laui in acqua chiara tante volte, che mutandoui l'acqua ogni volta non resti imbrattata, poi infuocato che sarà quattro volte si smorzi in aceto buonissimo, & secco reponilo, ò mettici tanto aceto di sopra, che resti del tutto bagnato, poi lascialo star'à mollo per trenta giorni, poi si pesti sottilmente in porfido, & poi secco si conserui.

Caphurę, seu Camphorę pręparatio.

IN mortario primum amygdalę duę, vel tres pistillo contundantur, deinde abijciuntur, vel oleo amygdalino tum mortarij fundum, tum pistilli extrema pars illinitur, inde camphora commodè teritur, sic enim neque adhęrescit, nec in auras dissipatur.

Per

Per preparar la canfora.

SI pestino prima nel mortaro due ò trè mandole, poi si leuano via, ouero s'onge il fondo del mortaro, & il pestello con olio di mandole, e poi si pesta la canfora, che così non s'attacca, nè meno scappa fuori.

Cancrorum fluuialium vstio.

IN ærea patella ad ignem posita viui cancri tamdiu assentur, dum in tenuissimum puluerem redigi possint, si hoc diebus canicularibus factum fuerit, puluis in loco sicco conditus toto anno solet asseruari.

Per bruciar i granci di fiumi.

SI mettino i granchi viui in padella di rame a arrostir tanto, che se ne possa far poluere, & se si farà questo ne i giorni caniculari, la polue conseruata in luogo secco si suole per vn'anno conseruare.

Cantharidum præparatio.

FIctile patuli oris viuis cantharidibus ferè plenum, & rarissimo linteolo obductum, inuersum vasculo, in quo acerrimum ferueat acetum imminens suspendatur tamdiu, dum aceti feruentis vapore omnes cantharides enecatæ fuerint, quæ ad Solem siccatæ in vitreo vase angusti oris cera obturati seruentur, durant ad annos sex.

Per preparar le cantarelle.

VNa pila di bocca stretta quasi piena di cantarelle viue, & coperta con panno di lino rado, rinuersa in vaso, nel quale sia aceto forte bollente, doue starà tanto, fin che le cantarelle siano tutte morte da quel vapore dell'aceto, le quali secche al Sole si conseruino in vaso di vetro di bocca stretta, & ben turato, e durano sei anni.

Cerussæ ablutio.

ABluitur cerussa non secus ac calx.

Per lauar la biacca.

SI laua la biacca nell'istesso modo, che la calce.

Colocynthidis præparatio.

TRochiscorum alandal confectio est colocynthidis præparatio.

Per preparar la coloquintida.

LA confettione de'trochisci alandal è la preparatione di coloquintida.

Chalcanti vstio.

VRitur chalcanthum eodem modo, quo & alumen liquidum, quod aliàs rocha dici solet.

Per bruciar'il calcanto.

SI brucia il calcanto nell'istesso modo, che l'alume di rocco.

Coral-

Coraliorum præparatio.

Coralia alba, & rubra prophyrinis mortario, & pistello assusa aqua rosacea tamdiu molentur; dum in tenuissimum puluerem redacta fuerint, & inditi ori sub dentibus stridorem non pariant, post subsidentiam, aqua effusa relicto limo fiant offulæ, reponantur vasculis vitreis.

Per preparar'i coralli.

LI coralli bianchi, e rossi si pestino nel mortaio di porfido col pestello di detta medesima maniera, infondendoci acqua rosa, fin che siano ridotti in poluere sottilissima, & che messi sotto i denti non facciano rumore alcuno, & fatta la posa, leuata l'acqua si faccino di quella massa che ci resta rotelle, & si riponghino in vaso di vetro.

Coriandrorum præparatio.

COriandrorum semina ante annum collecta acri aceto tribus diebus macerentur, & deinde siccata reponantur.

Per preparar li coriandri.

LI semi di coriandri colti vn'anno innanzi s'infondino nell'aceto forte per tre giorni, poi si facciano seccare, e si riponghino.

Cornu ceruini præparatio.

COrnu ceruini frustula in crudo figulino vase, cui crudum operculum figulinum conglutinatum sit, aliquod foraminibus pertusum in fornace figulina vrantur, dum vasa percocta sint, & cornu frustula candidissima euaserint, postea supra porphirium marmor ex rosacea diu terantur, & pastili formentur, qui siccati in vitreis vasis reponantur.

Per preparar'il corno del ceruo.

LI pezzetti di corno di ceruo si ponghino in vn vaso di creta cruda coperto con coperchio similmente di creta cruda conglutinato con esso forato però, si mettino a cuocere in fornace da cuocere detti vasi, fin che detti vasi siano cotti affatto, e che detti pezzi siano diuentati candidissimi, poi si pestino vn pezzo in mortaio di porfido con acqua rosa, & se ne facciano rotelle, i quali seccati si riponghino in vaso di vetro.

Eboris præparatio.

VRitur eodem prorsus modo, quo cornu ceruinum, cum verò vstum, & ex vase fuerit extractum, terendum in tenuissimum puluerem, & per cerniculum transmittendum, huic deinde in patina vitrea duplum aquæ rosaceæ affunde, & exsiccari permitte, postea iterum tere, & tantumdem aquæ rosaceæ secundo affunde, & exsiccari permitte, tertio deinde tere in tabula porphyrina ex æquali pondere aqua rosacea diutius molendo, & offulas trochiscos confice, exsiccatos in vase operculato repone, durant ad aliquod annos.

Per preparar l'auorio.

L'Auorio s'abbrucia nell'istesso modo, che si fà il corno di ceruo, e quando sarà bruciato, & leuato dal vaso si pesti sottilmente, & si passi per setaccio, poi si metta dentro vn vaso di vetro col doppio d'acqua rosa, & si lasci seccare, poi si pesti di nuouo, & si riponga vn'altra volta con altretanta acqua rosa, & si faccia seccare & pesti poi per la terza volta, poi si spanda in tauola di porfido, macinandola più tempo con vguale portione della sopradetta acqua rosa, se ne facciano trochisci, & si riponghino essendo secchi, in vaso coperto, e dureranno per alcuni anni.

Hellebori nigri radicum praeparatio.

Radices hellebori nigri exempta lignosa medulla macerentur biduo in calido succo cydoniorum, deinde exsiccati infigantur tamquam clauiculi in integrum pomum cydonium, quod cruda frumentacea pasta crassiori obductum coquatur in clibano, donec pasta sit percocta, refrigerato pomo, exemptę radices, & siccatæ reponantur in loco sicco, durant biennio.

Per preparar le radiche d'elleboro nero.

Le radiche d'elleboro nero, leuata via la medolla di esso, s'infondino per due giorni nel sugo caldo de cotogni, poi fatte seccare, si ficchino a modo di chiodi dentro le mela cotogne intiere, le quali circondate con pasta cruda di formento, si facciano cuocere al forno, fin che la pasta sia cotta bene, poi rifredda li pomi, le radiche leuate, & secche si riponghino in luogo secco, e durano due anni.

Esulę radicum præparatio.

Radices esulę cortice abraso in aceto acerrimo horis 24. macerentur, deinde siccentur, & conseruentur in loco sicco.

Per preparar le radiche d'esula.

Le radiche d'esula mondate dalla scorza si lascino macerare nell'aceto buonissimo per 24. hore, poi si secchino, & si conseruino in luogo secco.

Gersę serpentarię præparatio.

Radices serpentarię maioris siccas, & abrasas contere in tenuissimum puluerem, cui par pondus aqua rosacea affunde, & in patina vitrea linteolo contecta ad Solem exsiccato, idem secundo, & tertio repete, postremo exsiccatum hunc puluerem ex vino odorato redige in trochiscos, quos exsiccatos reconde in loco sicco, & hæc cerussa ex serpentaria, paratur hoc modo.

Ex radicibus serpentarię dempto nigro cortice in lapideo mortario contritis succus extrahitur, qui effusus in catinum tenui linteolo contegitur, exsiccatur ad Solem, & euadit similis cerussę, reconditur vt altera, durat anno.

Per preparare la gersa serpentaria.

PEsta le radiche secche della serpentaria maggiore, & mondate fanne poluere sottilissima, alle quali metti simil quantità d'acqua rosa, & fà seccare al Sole in vaso di vetro co erto con panno di lino, fà il medesimo fin'a tre volte, & in fine si faccia trochisci di questa poluere sottilissima co'l vino buono odorifero, i quali secchi si conseruino in luogo secco, & questa è la biacca della serpentaria, che si prepara a questo modo, cioè, si caua il sugo d lle radiche di serpentaria peste in mortaio di pietra, tolta via la scorza nera, & esso messo in vaso coperto di panno sottile di lino, si fa seccare al Sole, & diuenta come la biacca, si conserua come l'altra, e dura vn'anno.

Hyrundinum vstio.

PVlli hyrundinum ita iugulentur, vt sanguis effluens super ipsorum alas decidat, trito sale aspergantur, & in nouo fictili oris angusti vitreato, operculato, & luto sapientiæ oblinito vrantur in furno, cinis seruatur in vase vitreo oris angusti bene obturati.

Per bruciar le rondini.

SI deuono amazzare le rondini talmente, che il sangue, che si sparge, resti sopra le loro ali, & si sparga il sale pesto di sopra, poi si mettino in vaso di terra nuouo di bocca stretta, vitriato, & coperto, & oblinito col luto di sapientia a cuocere nel forno, la cenere d'essi rondinelli si serua in vaso di vetro ben chiuso.

Iecoris lupi præparatio.

LAuetur iecur lupi vino odorato, in quo absinthium coxerit, lotum ollæ nouæ inditium in furno repente diligenter exsiccetur, ita tamen vt non aduratur, exsiccatum cum absinthio reconde in loco sicco.

Per preparar il fegato di lupo.

SI laui il fegato di lupo con vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'assentio, & lauato si ponga dentro vna pila nuoua nel forno, acciò secchi bene, & presto, mà in modo che non s'abbruci, & secco si conserui insieme con l'assentio in luogo secco.

Intestini lupi præparatio.

INtestinum in longum scissum, & transuersim in frustula diuisum lauetur vino odorato, in quo ruta, & fœniculum coxerit, postea exsiccatum, vt iecur lupi repone in loco sicco inuolutum folijs rutæ siccæ.

Per preparar gl'intestini di lupo.

SI facciano pezzi degli intestini di lupo tagliati per lungo, e largo, & si lauino col vino odorifero, nel quale siano stati cotti la ruta, & li finocchi, poi seccato come il fegato del lupo si riponga in luogo secco, inuoluendo con le foglie di ruta secca.

Cancami, seu laccæ præparatio.

D*Ecoque aristolochiæ longæ, schœnanthi an. vnc. 2. in aquæ lib. 4. donec tantum supersint lib. 3. in hoc decocto colato decoque lento igne vnc. 16. laccæ, donec prorsus dissoluantur, & aqua ruborem sanguinis contraxerit, cola per laneum pannum, & abiectis fecibus colatum ius percoque in duplici vase ad crassitiem mellis, ex quo, antequam frigescat, forma orbiculos, & serua.*

Per preparar' il cancamo, ouero lacca.

FA' cuocere l'aristolochia longa, schinanto, di ciascheduno onc. 2. in lib. 4. d'acqua a consumatione del quarto, & in questo decotto colato fà cuocere a fuoco lento sedici oncie di lacca fin tanto, che stà alquanto dissoluta, & l'acqua diuenti rossa come il sangue, poi cola con vn panno di lana, e buttata via la feccia fà cuocere di nuouo la colatura in bagno maria, fin chè venga spesso come il mele, del quale prima che si raffreddi, fanne rotelle, e conseruale.

Lapidis cyanei ablutio, quem lazulum vocant.

L*Apis cyanei diligentissimè tritus toties affusa aqua clara in catinum manibus confricando lauetur, abiecta post residentiam prima aqua, & noua affusa, donec prorsus non inficiatur, sed clara effluat.*

Per lauar il lapis cianeo, cioè lapis lazulo.

LA pietra cianea, cioè lazula pesta sottilmente si laui tante volte in vna catinella con acqua chiara, & mutando sempre l'acqua, fatta la posa dell'acqua prima, & messa l'altra fin che l'acqua venghi chiara.

Margaritarum præparatio.

M*Argaritarum mortario, & pistillo porphyrinis molantur, vt dictum est de coralijs, reliqua vt in illis peragantur, qui modus etiam seruandus est in pretiosis lapillis præparandis omnibus.*

Per preparar le perle.

LE perle si pestino in mortaio con pistello di porfido, come s'è detto delli coralli, & il resto si fà, come s'è detto in essi, il medesimo s'hà da fare a preparare l'altre pietre pretiose.

Per preparar le perle.

M*Edullæ autumno ex ossibus recentibus exemptæ lauentur, & in duplici vase liquatæ reponantur, vt adipes, durant æquali tum illis tempore.*

Per preparar le midolle.

LE midolle leuate fuor dell'ossa nell'Autunno, & liquefatte fresche in vn vaso doppio, si riponghino come li grassi, e durano come essi.

Meze-

Mezerei præparatio.

MEzerei folia sic præparantur, vt esulę radices, vsus tempore rediguntur in puluerem, abiectis neruis, seu venis contusioni contumacibus.

Per preparar il mezereo.

LE foglie del mezereo si preparano, come le radiche d'esula, e se ne fanno poluere leuatili nerui, ò le vene, che non si possono pestare.

Oesipi expressio, & præparatio.

E Sordidis lanis, quæ ex collo, coxis, & alijs ouium defatigatarum fuerint detonsę, feruenti aqua pluris affusa, omnem pinguedinem exprimito, repositis lanis profundo vasculo immissam aquam pinguem diu agitato multifida rudicula, vt multam generet spumam, quam vna cum superante pinguedine exceptam in alio vase seorsum reponito, aquam denuo agitato, & genitam denuo spumam cum prima reponito, & hoc toties peragito, dum vniuersam collegeris spumam, nec vlla amplius superaret pinguendo, hanc collectam pinguedinem cum spuma in aqua pura manibus subigendo lauato, sordes immixtas demito, sæpius aquam renouando, donec pura effluat, & pinguedo linguę admota non mordeat, lotam recondito in fictili.

Per spremere, e preparare l'esipo.

TAgliata la lana succida dal collo, e dalle coscie, & ale delle pecore, quando sono stracche, e messa in acqua bollente tante volte fin, che sia leuata quella succidezza, leuata la lana, quell'acqua sucida si porga in vna pila menando tanto spesso con la mescola fin, che faccia schiuma, la quale si riponga in vn'altra pila insieme con quella succidezza, che si vedeua notare sopra l'acqua, mena l'acqua di nuouo, e riponi la seconda schiuma con la prima, e fà questo tante volte, fin che hauerai raccolta tutta la schiuma, ne si veda più succidezza raccolta con la schiuma in acqua chiara spremendola con le mani, leua la succidezza mescolata mutando l'acqua tanto spesso, che diuenti chiara, e che'l grasso posto sopra la lingua non pizzichi, & così lauata si riponga in vaso di terra cotto.

Plumbi lotio.

IN mortario plumbeo aquam pluuiam pistello plumbeo tamdiu agitato, ac ducito, donec aqua instar liuidi limi crassescat, hunc limum linteolo cola, exsiccatumque in pastillos formatum reconde.

Per lauar il piombo.

SI agiti l'acqua piouana in vn mortaio di piombo col pestello de medesima materia tanto, fin che l'acqua diuenti grassa, & liuida, e questo si coli in panno di lino, e secco, e formato in trochisci si riponga.

Plumbi vstio.

SVper tenuissimas plumbi laminas fictili nouo inditas sulphur inspergito, additisque alijs rursus laminis interiecto semper sulphure, donec vas expleueris, ignem succendito, flagrante autem plumbo ferrea rude versato, donec prorsus redigatur ad cinerem, nihilque plumbi inustum relictum sit, tum demum obstructis naribus (ne sulphuris vapor noceat) eximite, lauetur postmodum, sicut cerussa.

Per bruciar'il piombo.

SOpra vna piastra sottilissima di piombo messa dentro vn vaso di terra nuouo si sparga il solfo, & aggiongendo altre piastre col solfo frammezzo fin, che il vaso sia pieno, accendi il fuoco, mà il piombo essendo caldo e riuoltato con lama di ferro, fin che sia ridotto in cenere, e non resti niente di piombo abbruciato, all'hora turate le narici (acciò ch'il vapor del solfo non faccia danno) si caui fuora, e si laui come la biacca.

Pulmonis vulpini præparatio.

PVlmonem vulpis extracta aspera arteria vino odorato, cui hyssopum, & scabiosam incoxeris, diligenter lauato, lotum olla impositum siccato, vt iecur lupinum siccatum in loco sicco, cum marrubio, & hyssopo reponito.

Per preparar'il polmone della volpe.

SI laui con diligenza il polmone della volpe (hauendo leuata l'aspera artèria) col vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'isopo, e la scabiosa, e lauato che sarà, si ponga dentro vna pila, e si faccia seccare, come il segato di lupo, & essendo secco, reponilo in luogo secco col marrubio, & isopo,

Sanguinis hircini præparatio.

HIrcus adultæ iam ætatis non senescens boni habitus, quadraginta saltem dies ante nutritus herbis calculum frangendi vim habentibus, vt petrosellino, liuistico, hedera, saxifragia, fraxino, fœniculo, & similibus, & vino albo, iuguletur diebus canicularibus, sanguis, qui medio loco effluxerit, priore, & postremo reiecto, tantum excipiatur, vbi concreuerit effuso humore in plures partes scindatur, quæ supra setaceum cribrum extensæ, ac tenui linteolo coopertæ siccentur in furno tepido, condantur in vase bene clauso loco sicco, seruantur in annum.

Per preparar'il sangue di becco.

IL becco, che sia giouane, e di buon habito, e nutrito per quaranta giorni inanzi con herbe potenti a franger la pietra, com'è petrosello, leuistico, hedera, sassifragio, frassino, finocchio, e simili, & con vino bianco, s'ammazzi ne i giorni caniculari, & buttato via il primo, & vltimo sangue si conserui il mezzano, il quale quando sarà squagliato, leuato l'humore peccante si tagli in pezzetti, i quali distesi sopra vn setaccio, e coperti

con

con panno di lino sottile, si faccia-no seccare in forno tepido, si conseruino in vaso ben chiuso in luogo secco, e durano l'anno.

Scammonij præparatio.

SCammonium tritum in massam reducitur ex oleo violato, deinde cydonio excauato inclusum, & rursus obturato assatur in furno, una cum pane, donec pomum sit percoctum, deinde in succo cydoniorum tertia pars pulueris myrobolanorum, citrinorum maceretur horis 24. quo leuiter colato nutritur scammonium iam coctum, donec tantumdem succi iam dicti ebiberint, demum exsiccatum teritur in puluerem, ex quo cum mastice dissoluta in oleo rosaceo formentur plancentulæ, seu trochisci, & reponantur.

Per preparar la scamonea.

SI faccia massa della scamonea pesta con olio rosato, & messa dentro vn cotogno scauato, e poi riserrato, e si metta a cuocere nel forno col pane, fin che il cotogno sia cotto affatto, poi si metti a molo nel sugo di cotogni la terza parte di polue di mirobolani citrini per spatio d'hore 24. & in quel sugo si lasci stare la scamonea già cotta, fin che l'habbia assorbito, poi essendo secca se ne faccia polue, della quale se ne facciano trochisci, aggiongendo però la mastice dissoluta con olio rosato, & si serbino.

Scyllæ præparatio.

SCylla magna non putris, nec flauida abiectis extimis tunicis pistorum pasta tota obducitur, & in furno vna cum panibus ad eorum cocturam percoquitur, postea singulæ eius tunicæ excepto tamen medi-tullio, quod abijcitur filo traijciuntur, ita vt se inuicem non contingant, tum suspenduntur in loco sicco, cauendo interea, ne ferro aliquo vulnerentur.

Per preparar la scilla.

LA scilla grande non guasta, nè gialla, leuata via la pellicula di fuori si vesta di pasta, & si metta a cuocere nel forno come il pane, poi ciascuna delle sue pellicule (eccetto nondimeno la midolla di dentro, che si leua) s'infilzi col filo, in modo però che vna non tocchi l'altra, & poi s'attacchi in luogo secco, guardandosi in quel mentre che non siano toccate da ferri.

Setæ, seu serici vstio, seu assatio.

FOlliculi serici eiusdem anni minutim incisi abiectis vermibus adhuc viuentibus in ollam nouam inditi tamdiu siccentur in furno tepido, dum possint in mortario contritione in puluerem reduci, non in cinerem, qui seruetur in vasculo vitreo obturato.

Per bruciar la seta.

LI bocci della seta fatti l'istesso anno tagliati minuti, buttando via li vermi ancora viui, messi in

pila nuoua, si secchino in forno tepido, sin che si possino pestare in mortaro, & ridurre in polue, & non in cenere, la quale si serui in vaso di vetro ben turato.

Tutiæ praparatio.

TVtia linteolo mundo tenui, & denso inclusa, & ligata in vase aqua clara pleno, huc atque illuc agitatur, & deducitur, vt tenuior, & melior eius pars in aquam affluat, crassiori in linteolo relicta, cum resederit abiecta aqua molitur in lapide porphyrino ex aqua rosacea, cogitur in pistillos, & seruatur.

Per preparar la tutia.

LA tutia ligata in panno di lino bianco, & sottile, si mescoli di quà, & di là dentro vn vaso pieno d'acqua chiara, sin che la più sottile, e miglior parte di essa sia concorsa nell'acqua, essendo restata la più grossa nel panno, & quando hauerà fatto posa, si leui l'acqua, si pesti nel mortaro di porfido con acqua rosa, & se ne facciano trochisci, che si conseruino.

DVRATIONES COMPOSITORUM.

De conseruarum duratione.

DVratio non omnibus conseruis eadem, Rosarum diuturna est, borraginis, buglossi, violarum breuior, vt quæ post annum facilimè corrumpantur, aut arescant, aut acrescant, exoletas, & inutiles esse deprehendimus, si superficies veluti vermiculis corrosa videatur, aut si sapor, color, odor immutatus sit.

QVANTO DVRANO li compositi.

Quanto durano le conserue.

LE conserue non durano tutte vn'istesso tempo, quella di rose dura più dell'altre, quelle di borragine, di viole, & di buglossa durano manco di tutte, come que le, che passato l'anno si corrompouo facilmente, ò si seccano, ò diuentano agre, & all'hora si conosce, che sono guaste, quando si vede la superficie loro come corrosa da vermi, & il sapore, colore, & odore mutato.

De puluerum aromaticorum duratione.

SEruantur per annum omnes species aromaticæ, nisi admiserint semin. frigida maiora, vel minora, aut amylum, tunc enim vix quatuor mensibus seruantur.

Quanto durano le polui aromatiche.

TVtte le spetie aromatice si serbano vn'anno intiero, se non sono mescolate con semi frigidi maggiori, ò minori, ouero con l'amido, perche all'hora appena si conseruano quattro mesi.

De electariorum alterantium duratione.

ELectaria dulcia per annum integris viribus seruantur, amara, & aromatica duobus annis, quandoque etiam ad quatuor, si

ex arte confecta, & studiosè reposita fuerint.

Antidota optata parua ad sex annos, & vlterius ex arte confecta, & studiosè reposita seruantur, verum intra sex menses non propinantur.

Antidota magna, vt theriaca, & mithrydacium integris viribus vsque ad triginta annos, deinde imbecilliora vsque ad quinquaginta, & ad summum sexaginta, verum intra sex menses non propinantur, nisi Medicus decreuerit.

Quanto durano gli elettuarij alterati.

GLi elettuarij dolci si conseruano vn'anno intiero, li amari & aromatici due anni, & qualche volta anco quattro anni, se saranno composti bene, & reposti con diligenza.

Gli antidoti oppiati piccoli durano sei anni e più, quando sono fatti secondo l'arte, & nondimeno non s'adoprano li primi sei mesi.

Gli antidoti maggiori, come di teriaca, e mitridato sono perfetti fino a i trent'anni, & dipoi vengono mancando fino alli cinquanta, & al più alli sessanta, mà non si adoprano fra sei mesi senza l'ordine del Medico.

De ætate pilularum.

PIlulę ad dosim constitutam seruatur integris viribus per annum, & aliquando vlterius, exceptis pilulis, quæ opium admittunt, hę enim vsque ad quartum annum seruantur.

Quanto durano le pilole.

PIlole della loro dosa ordinaria si conseruano bene per vn'anno, & qualche volta più, eccetto le pilole oppiate, le quali durano quattr'anni.

De ætate ceratorum.

EMplastra seruantur per annum excepto emplastro è pelle arietina, diapalma, & diapyrite, & nonnullis huiusmodi, quæ compactiora pluribus annis seruari possunt.

Quanto durano li ceroti.

GLi empiastri si conseruano per vn'anno, eccetto l'empiastro di pelle arietina, diapalma, & diapirite, & simili, le quali si possono conseruare per più anni.

Duratio loch, seu eclegmatum.

LOch in quorum compositionibus, nec nuclei, vt amygdalarum, nec semina, vt melonum recipiuntur, possunt ad annum vnum conseruari.

Quæ verò nucleos amygdalarum, & similium, aut semina melonum, & similium recipiunt, vltra sex menses non durant absque vitio.

Quanto durano li loch.

LOch, nella compositione del quale non entrano cose, ch'habbiano ossa, come le mandole, ò semi, come i meloni, si può conseruare per vn'anno, mà quello, doue en-

entra, ò ossa, come di mandole, ò semi di meloni, & simili, non si conserua buono più di sei mesi.

Duratio trochiscorum.

Trochisci omnes cum teredinem sensisse percipiuntur, iudicandi sunt euanidi, & inutiles, licèt forte ætate adhuc recentes sint, Trochisci ex aromatibus constantes cum in eis odoramentorum fragrantia, vel aromatum sapor non percipitur, obsoleti sunt, & inanes. Trochisci, qui semina facilè rancescentia admittunt, vt melonum, & similia, post sex menses inutiles sunt.

Alij trochisci ab his ritè compositi, & diligenter repositi, integro anno vt plurimum sunt efficaces, post annum inutiles.

Trochisci ex gummis, & mineralibus potissimum confecti possunt etiam vltra annum perdurare.

Quanto durano li trochisci.

Li trochisci, quando cominciano a tarlarsi, non sono più buoni, ancorche siano fatti di fresco. Li trochisci fatti con aromati, quando non hanno più l'odore, & flagrantia d'essi, si giudicano inutili. Li trochisci composti con semi, che facilmente rancidiscero, come di meloni, & simili passati li sei mesi, sono inutili.

Gli altri trochisci composti secondo l'arte, & conseruati con diligenza, per lo più sono buoni l'anno intiero mà dopo l'anno sono inutili.

Trochisci composti di gom me, & minerali possono durar più d'vn' anno.

Duratio oleorum.

Olea per expressionem facta; quorum vis est refrigeratoria, vt quæ ex seminibus papaueris, cucurbitæ, & similium, non durant vltra tres menses. Oleum tamen ex oliuis immaturis perdurat ad annum.

Quæ verò ita temperata sunt, vt circa primum gradum caloris consistant, vt ex amygdalis, pineis, & similibus, si offerenda sint recentissima, si illinenda possunt in mensem seruari.

Calida vltra primum gradum si bibenda sint, recentissima esse oportet, ita vt nullum acorem, & rancorem contraxerint, illinenda possunt etiam aliquot mensibus perdurare.

Olea per impressionem facta simplicia tàm frigida, quam calida, circa primum gradum, vt quæ ex floribus, vel herbis, vel fructibus, vel etiam animalibus bene reposita, durant integro anno, eo elapso, frigida, sunt nullius vsus, calida verò possunt renouari.

Olea, quæ ex gummis, vel aromatibus calida in secundo, & vltra secundum gradum benè, & ritè confecta, & diligenter seruata, durant ad annum tertium, si tamen conseruent odorem ingredientium.

Oleum vulpinum, & ipsum merito suæ qualitatis potest tertium annum attingere, nisi fortè è succo vulpis interea malum odorem contraxerit.

Olea calidiora composita tamdiu du-

durant, & vsui sunt, quamdiu aromatum odorem conseruauerint.

Olea per emanationem ex lignis, gummis, vel mineralibus extracta, non ita cito senescunt, immo in his oleum è lateribus, quo fuerit vetustius, eo præstantius iudicatur.

Quanto durano li ogli.

LI ogli cauati per espressione, la virtù de i quali è rinfrescatiua, come quelli di seme di papaueri, di cocozze, e simili, non durano più di tre mesi, mà l'olio d'oliue acerbe dura vn'anno.

Mà quelli ogli, che sono temperati caldi in primo grado, come quelli di mandole, pignoli, & simili, se s'hanno da pigliar per bocca, bisogna, che siano freschissimi, mà se s'hanno da adoprare per vngere, possono conseruarsi per vn mese.

Quelli, che sono caldi oltre il primo grado, se s'hanno da bere, deuono esser freschissimi, se per vngere sono cauati, possono durar'alcuni mesi.

Li ogli cauati per impressione, semplici, ò caldi, ò freddi circa il primo grado, come quelli cauati de i fiori, d'herbe, frutti, ouero d'animali, se si ripongono con diligenza durano vn'anno intiero, e passato esso li freddi non son più buoni, mà i caldi si possono rinouare.

Ogli fatti di gomme, ò d'aromati, caldi, oltre nel secondo, e terzo grado essendo fatti con diligenza, & reposti medesimamente durano tre anni, se però conseruano l'odore degl'ingredienti.

L'oglio volpino meritamente secondo la sua qualità può durare tre anni, se per sorte il sugo volpino non gli fà hauer cattiuo odore.

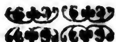
L'ogli, che sono più caldi durano tanto tempo, quanto conseruano l'odore degli aromati.

L'ogli, che si cauano dalle legna, gomme, ò minerali non s'inuecchiano così presto, anzi trà questi l'oglio di mattoni, quanto più è vecchio, tanto più è giudicato, & stimato migliore.

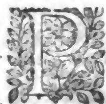
Il fine dell'Antidotario.

RICETTE

RICETTE AGGIONTE DALL'AVTORE.



A far l'acqua di cannella lambiccata.



Piglia cannella perfetta lib. 1. acqua rosa lambiccata lib. 4. maluasia di candia eletta lib. 1. e $\frac{1}{2}$ mescola, e secondo l'arte stilla a bagno maria.

La cannella si soppestarà, e metterà in vn'orinale di vetro, con infondergli sopra l'acqua rosa, e maluasia, dopoi metti tal vaso ben turato, che non respiri in bagno d'acqua tepida per 24. hore, dopo metterli il cappello di vetro ben serrato con farina, e chiara d'oua impiastrata insieme, in modo che non possi respirare in parte veruna, e dipoi agumenta il fuoco sotto il bagno, e riceui l'acqua, che lambiccherà in altro vaso di vetro grande ben serrato con il becco del cappello con la sudetta colla di farina, e chiara d'oua, acciò non possa esalare.

A far'acqua di latte, ò siero, che dir vogliamo.

Piglia latte di capra giouane nera, pasciuta di buoni pascoli, e fresca di parto, e ch'il latte sia fresco, di grato odore, e sapore, ponendolo sopra il fuoco in vaso di terra vetriato con maneggiarlo continuamente con mescola di legno, e quando alzerà il bullore sbruffargli sopra quattro goccie d'aceto forte, ouero sugo di limoni, e leuarlo dal fuoco, e dopoi che sarà alquanto rifreddo, colarlo per sacchetto, la qual colatura poi si chiarificarà, e di nuouo ricolarlo, auuertendo che volendolo perfetto deue fare nell'istesso tempo, che si hà da pigliare, e volendolo con il quaglio di capretto, e quagliato che sarà il latte senza ponerlo al fuoco, si metterà a colarlo sopra vna stamigna, la qual colatura si ponerà sopra il fuoco con dargli vn bollore, e rifreddo che sarà, colarlo per sacchetto, dopoi la detta colatura si chiarificarà, e di nuouo ricolarlo.

A far la saponea magistrale.

Piglia zucchero fino lib. 1. amido recente, e bianco onc due, olio di mandole dolci recenti estratto oncie vna, e mezza, si facciano morselli.

Il zuccharo si tritarà, e poi disfarlo con vna portione d'acqua rosa, ouero acqua violata, e cuocerlo a debita cottura dipoi stangheggiarlo fin tanto sia ridotto in poluere, dipoi vi si aggiongera l'amido, che sia stato nutrito in acqua rosa mezz'hora auanti, & incorporato vi si aggiongerà l'olio d'amandole, con maneggiarlo bene, e porlo sopra il fuoco, fin tanto sia fatta vna buona vnione, e poi si leui dal fuoco, e con sollecitudine se ne formino morselli sopra vna pietra coperta di zuccharo poluerizzato, e volendo farla in forma liquida, li si darà minor cottura.

A far

l'aloè lauato, ò nutrito con infusione di reobarbaro.

PIglia reobarbaro eletto onc. 1. spico nardo dram ½ acqua d'endiuia stillata lib. 1. il reobarbaro si tagli minutamente, e bagnato con vino bianco aromatico accompagnato con la spica sottilmente ridotta in parti minute vnito con l'acqua, e posto in bagno d'acqua tepida per vn giorno, poi se gli dia vn calor di fuoco gagliardo, e colarlo con forte espressione, nella quale si dissolua lib. 1. d'aloè eletto, rinchiuso in vaso vetriato, & al Sole si condensi, & in caso di necessità si condensi sopra la cenere calda.

A far pillole di castoreo secondo Auicenna.

PIglia castoreo, galanga, zedoaria, noce moscate, di ciascheduno dram ½ seme d'appio, d'aneto, perle, di ciascheduno scrop. 2. ioschiamo grano 1. e ½ se ne formarà massa con acqua d'artemisia.

Le perle si porranno le preparate in porfido, il ioschiamo si eleggerà il suo seme bianco, e l'acqua d'artemisia lambiccata.

A far la confettione di iacinto.

PIglia iacinti orientali scrop. 4. smeraldi, zaffiri, topatij, rubini, granate, perle, coralli rossi, coralli biãchi, ossi del cuor di Ceruo, corno di Ceruo adusto, di ciascheduno scrup. 2. pietra bezahar orientale, zedoaria, di ciascheduno dr. 1. legno aloè dram. 2. e ½ sandali citrini dram. 5. terra sigillata, semi di acetosa, di cedro, di porcacchia, di dauco cretico, dittamo cretico, scordio, bistorta, tormentilla, rose rosse, di ciasch duno dr. 2. zaffarano scrop. 1. ambra, mosco di ciascheduno grani 5. fogli d'oro num. 30. sugo di ruta capraria condensato dram. 1. e ½ siroppo d'agro di cedro quanto basta, facciasi confettione secondo l'arte, e serbisi in vaso vetriato.

Le pietre de' iacinti, smeraldi, zaffiri, topatij, rubini, granate, & perle, ciascheduna d'esse siano orientali, con li coralli rossi, e bianchi tutti siano lauati diligentemente a più acque communi, & vltimamente con acqua rosa, dopoi messe in mortaro di porfido a ridurli in poluere sottilissima, in vltimo aggiontoui il corno di ceruo, & il tutto preparato in forma impalpabile, posto da parte, poi si riduca in parte minutissima li ossi del cuor di ceruo, con radeili, e messi in mortaro di bronzo, cominciato a pestare, aggiontoui li sandali citrini, raspati, dapoi la tormentilla, bistorta, zedoaria, e legno aloe, ciascheduno tagliati minutamente, con seguitar a pestare, accompagnatoui li semi, il dittamo, & scordio, & in fine le rose ridotte in poluere sottilissima passati per setaccio, aggiontoui la pietra bazahar, terra sigillata, e zaffarano, ciascheduno da se macinato sottilmente, con hauerui aggionto le pietre pretiose, mosco, & ambra, e fatta vnione, si pigliaranno onc. 20. di siroppo d'agro di cedro di buona forma di cottura, e caldo incorporateui il sugo di ruta caprara, dopoi le polueri, & in fine le foglie dell'oro ad vno ad vno con dar i vna longa missione si ripone nel suo vaso, e per vn mese intiero ciascheduno giorno fermentarlo, & in tal modo acquistarà buona forma, e continuamente mantenerà l'istesso corpo.

A far'altra confettione di iacinto.

PIglia iacinti dram. 4. rubini, smiraldi, zaffiri, topatij, granate, perle, seta cruda, limatura d'auorio di ciascheduno scrop. 2. coralli rossi, coralli bianchi, alicorno, corno di ceruo adusto, pietra bezahar, charabe, di ciascheduno dram. 1. ossi del cuor di ceruo num. 2. semi d'accetosa, di porcacchia, d'endiuia, di coriandoli preparati, di ruta capraria, e santo, di ciascheduno dram. 1. seme di cedro mondo, bolo armenio orientale, terra sigillata di ciascheduno dram. 2. sandali di tutte le sorti, grana de'tintori, ben bianco, ben rosso, dittamo cretico, carlina, gentiana, angelica, scordio, vincitossico, scorzonera, echio, contra erba, legno aloè, scorze di cedro, di ciascheduno dram. 1. zaffarano scrop. 1. radiche di tormentilla, rose rosse, di ciascheduno dram. 2. cinnamomo, garofoli, di ciascheduno scrop. 2. trochisci di canfora dram. 1. e ½ ambra grisia, mosco, di ciascheduno grani 10. fogli d'oro num. 12. con sofficiente quantità di siroppo d'agro di cedro, formasi elettuaro secondo l'arte.

A far l'elettuaro Alessandrino.

PIglia polipodio onc. 6. radiche d'altea onc. 3. sena orientale onc. 1. e ½ seme d'anisi dram. 3. facciasi decotto in sofficiente quantità d'acqua commune, colisi, nella qual colatura aggiongasi polpa di passule, mele, di ciascheduno lib. 1. poluere di sena orientale vnc. ½ e formasi elettuaro secondo l'arte.

Il polipodio quercino fresco mondo, e pesto porlo a bollire in libre otto d'acqua commune, e quando è colato il terzo, aggiongerui le radiche d'altea fresche, nette esteriormente, e tagliate in fette sottile, e caldo il decotto a metà ponerci li anisi soppesti, & appresso la sena, e riceuuto vn bollore leuarlo dal fuoco, e lassarlo stare infuso per hore 4. dopoi darli vn calore, e colarlo con forte espressione, nella qual colatura aggiongerui il mele di cola, e ridutto a cottura accompagnarui la polpa di passule, di zibibbo passata per setaccio, con maneggiarlo continuamente sopra il fuoco, sin tanto che sia ridutto a cottura debita dopoi aggiungerui le foglie di sena orientale poluerizzate, & anco in luogo del mele ponerui altretanto zuccharo.

A far'il siroppo d'bibisco semplice.

PIglia radiche d'altea lib. 1. cuocasi in giusta quantità d'acqua commune secondo l'arte, dopoi colisi, e nella colatura s'aggionga la quantità debita di zuccharo, e riducasi a forma di siroppo.

Le radiche d'altea fresche, e nette diligentemente, & tagliate in fette sottile si mettino a bollire in lib. 9. d'acqua per fino alla consumatione della metà, e subito leuato dal fuoco colarlo, e pigliare lib. 3. di zucchero bianco chiarificato con acqua commune, dopoi aggiongerui detto decotto, e ridurlo a cottura debita.

A far'il diamoron magistrale.

PIglia sugo di more domestiche lib. 3. mele di cola lib. 2. si cuochino a fuoco lento a modo di siroppo.

Si pigliaranno le more non ben mature, poi si frangeranno bene con le mani den-

li vn vaso vetriato, & si lascierà stare ...tina per spatio di vn giorno natu... acciò le dette more perdino la loro ...cosità, & dopo che saranno colate, il detto sugo si mescolarà col mele, & si cuocerà.

A far'il siroppo d'epittimo.

PIglia epittimo cretico dram. 20. mirobolani citrini indi, di ciascheduno dram. 15. cuscuta, fumoterra, di ciascheduno dram. 10. timo, calamento, buglossa, mirobolani bellerici, emblici, liquiritia, polipodio, agarico, sticados di ciascheduno dram. 6. rose, seme di finocchio, & anisi, di ciascheduno dr. 2. é $\frac{1}{2}$ prune num. 20. passule onc. 4. tamarindi onc. 2. e $\frac{1}{2}$ si faccia cuocere in conueniente quantità d'acqua, dopoi si coli, & alla colatura s'aggionga zuccharo lib. 3. mosto cotto lib. 2. si faccia siroppo.

Il polipodio fresco netto, e pesto pongasi a bollire in lib. 12. d'acqua di cisterna, dopoi le prune tagliate minutamente, & vua passa di Leuante, appresso la liquiritia incisa, seguitando li semi rotti, e bolliti per vn poco di spatio di tempo aggiongerui il calamento, il timo, la cuscuta, & il fumoterra, e quasi ridotto a cottura metterci l'agarico grattato, dopoi bollito vn poco aggiongerui le rose, & l'epittimo, poi li mirobolani soppesti già leniti con olio di mandole dolci, & li tamarindi disfatti in parti minime, datogli buona mistione con spatola, leuarlo dal fuoco si lasciera in infusione in vaso vetriato, e ben stufato, & in capo di hore 24. si rimetta a scaldare di nuouo, maneggiatolo con la spatola, colarlo con forte espressione, farne siroppo al modo solito.

A far l'vnguento di minio.

PIglia olio rosato lib. 2. seuo di castrato onc. 2. cera bianca onc. 6. minio onc. 9. mescola, e fà vnguento secondo l'arte.

Liquefatta la cera con il seuo, & olio aggiongerui il minio poluerizzato sottilmente.

A far l'vnguento di piombo.

PIglia olio rosato onc. 6. cera bianca onc. 2. termentina onc. 1. piombo adusto, litargirio, di ciascheduno dram. 10. cerussa, antimonio di ciascheduno onc. $\frac{1}{2}$ facciasi vnguento secondo l'arte.

La cera liquefatta con l'olio, e termentina, dopoi aggiongerui il rimanente in poluere sottilissima, & incorporato pongasi in mortaro di piombo, con maneggiarlo per buon spatio di tempo.

A far l'vnguento di mucilaggine magistrale.

PIglia olio di gigli bianchi, olio di cheiri, olio di camomilla, olio violato, grasso di gallina, medolla di vaccina, di ciascheduno onc. 6. cera bianca onc. 10. mucilaggine di seme di lino, di fien greco, di radiche d'altea, di ciascheduno onc. 4. mescoli, & si faccia vnguento secondo l'arte.

In far la mucilaggine si pigli onc. 1. di radiche d'altea nette, & tagliate in parti minute con onc. 1. di seme di lino, & onc. 1. di fien greco, sani porli infusi in lib. 2. d'acqua, & in capo d'vn giorno estratta la mucilaggine, nella quale aggiongerui l'ogli grassi, medolla pongasi sul fuoco a consumar l'humidita con maneggiarle continuamente, poi colata aggiontoui la cera, & formatone l'vnguento.

A far l'vnguento pettorale magistrale.

PIglia olio di amandole dolci, di camomilla violato, di ciascheduno

duno onc. 1. e ½ butiro, grasso di gallina, di anetra, di ciascheduno onc. 1. cera bianca dram. 10. zaffarano grani dicidotto, & si faccia l'vnguento secondo l'arte.

A far'il ceroto capitale del montagnano.

Piglia laudano, gomma, elemi, sandaracca, incenso, storace liquida, storace calamita, e mirra, di ciascheduno il peso vguale, mescola, e fanne ceroto.

La storace calamita si disfarà con acqua di bettonica, poi vnir'a con la storace liquida, poi la gomma, elemi, & in fine il resto in poluere.

A far'il ceroto di bettonica magistrale.

Piglia fronde di bettonica fresca, di pimpinella, di agrimonia di saluia, di puleggio, di mille foglie, di consolida minore, di centaura minore, di matre selua, di ciascheduna onc. 6. gomma, elemi onc. 4. cera bianca onc. 2. olio d'abezzo onc. 10. radiche d'ireos, di aristologia rotonda di ciascheduno dram. 6. le sopradette herbe si pestino molto bene in mortaro di pietra, & ponerle infuse in lib. 5. di vino bianco buono, & colarlo con forte espressione, nella qual colatura vi si aggiungerà la gomma, elemi, cera, & olio d'abezzo, facendo bollire per vn poco di spatio di tempo, poi leuarlo dal fuoco, e per molte hore maneggiarlo, & rifreddo colarlo, nel qual ceroto si aggiongerà l'ireos, & aristo in poluere sottilissima.

A far l'oglio di scorze di cedro composto.

Piglia olio di giante vnguentaria, cioè di ben lib. 1. e ½ scorze di cedri fresche lib. 1. vino bianco odorato, acqua rosa stillata, di ciascheduno onc. 3. sandali citrini onc. 1. tormentilla, dittamo bianco, di ciascheduno dram. 6. phu, cinnamomo, di ciascheduno dram. 2. si pesti ogni cosa, che s'hà da pestare grossamente, & si metti in vaso di vetro ben turato, & si metti al Sole per giorni sette, poi fallo cuocere in bagno maria per hore 4. & quando sarà freddo si spremi ben con le mani. & s'aggiongano al detto olio altre tante scorze, & si pongano di nuouo al Sole, & se gli faccia l'istessa cocitura, & l'istessa spremitura come prima, & se gli faccia l'istesso la terza volta con metterci nuoue scorze, poi colato si serbi.

Li sandali, radiche di tormentilla, di dittamo bianco, del phu, cioè valeriana minore, & cannella fina si pestaranno grossamente, & bagnarle con onc 3. d'acqua rosa, & riporle in vaso di vetro di bocca stretta ben turato, le scorze di cedro fresche, e mature, cioè la parte estrema di fuora tagliarle in pezzi minuti, bagnarle con onc. 3. di vino, e riporle in vn'altro vaso come di sopra, & in capo dell'ottauo giorno vnite le dette scorze con li altri ingredienti, & olio, e porlo a bollire, si come già si è detto, spremerlo, & colarlo, e renouare le scorze di cedro due altre volte.

A far

A far altr'Olio di scorze di Cedro.

SI farà anco semplicemente solo con scorze, con olio di Ben, ò d'Amandole dolci, ò Rosato completo secondo il consiglio de'Signori Medici, & si terrà il seguente modo: Pigliate le scorze di Cedri maturi, & freschi senza la parte interiore bianca, che hanno in esse, & tagliate in parti minute porle dentro vn vaso di vetro di bocca stretta, e ben chiuso, che non possa respirar per spatio di quindici giorni, poi metter di sopra tanta quantità d'olio, che le scorze siano state siano state coperte. porlo al Sole per giorni quindici, poi metterlo à bollire in bagno maria per hore quattro, e rifreddo, spremuto, & colato, nella qual colatura aggiongerui due altre volte nuoue scorze, & in fine colarla, & separarlo diligentemente dall'humidità, & riporlo, quale sarà d'odor flagrante, e di buona operatione.

A far il Clistiero commune.

PIglia mele spumato onc.2. zuccharo rosso onc.1. olio commune onc.3. decotto commune lib. 1. e $\frac{1}{2}$ & sal commune dram.2.

A far il Clistiero lauatino.

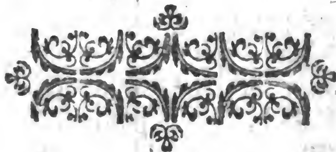
PIglia zuccharo rosso onc.2. rossi di vuoi num.2. acqua d'orzo lib.1. e $\frac{1}{2}$ & alcune volte si metterà il brodo di pollo, ò di castrato senza sale in vece dell'acqua d'orzo.

A far il Clistiero carminatiuo.

PIglia mele spumato, zuccharo rosso, olio di camomilla, & di aneto, di ciascheduno onc.2. decotto carminatiuo lib.1. e $\frac{1}{2}$ e si farà clistiero.

A far la Diapenta.

PIglia bacche di lauro, aristolochia tonda, mirra, rasura d'Auorio, Gentiana, di ciascheduno parte eguale, & fanne poluere sottilissima, & serbala in vaso vettriato ben chiuso.



OLTRE LE GIA' DETTE RICETTE, mi è parso anco di aggiongerui per benefitio degli studiosi il seguente Trattato della Teriaca Egittia, scritta in forma di Dialogo da Prospero Alpino.

Guiland.

E'Vero, che li Medici d'Egitto vsano alcuni medicamenti composti? ti prego, che mi narri, quali siano.

Alpin. Hò osseruato, che nel medicare vsano pochi composti.

Guiland. Et questi quali siano di gratia non ti rincresca narrarli.

Alpin. Sono questi, cioè la Teriaca, Bernaui, Bersphenonie, Philosepha, & Diamesch, e questi sono li più degni, che io viddi da loro frequentarsi, e sopra tutto la Teriaca d'Andromaco Seniore, che per ordine del Gran Turco essi con somma diligenza compongono, mà ne gli altri medicamenti detti di sopra non vsano l'istessa diligenza, essendo che ciascuno può farli da perse priuatamente in casa, & à sua posta li può comporre. Circa però la Teriaca non accade l'istesso, perche non è lecito ad alcuno di comporla priuatamente, mà in publico alla presenza di tutti i Medici, in luogo publico, componendosi per il Rè loro, per ordine del quale vsano gran diligenza, perche venga perfettissima, & di qui è, che gli Egittij, appresso li quali adesso la Medicina è quasi persa, compongono la Teriaca accuratamente più d'ogni altro medicamento, & alla sua compositione stanno molto auuertiti, perche sanno, che con quest'attione fanno cosa grata al Rè, al quale questo medicamento sanno esser gratissimo, di più questo medicamento è frequentatissimo appresso gli Egittij, perche questa gente vsa la Teriaca à tutte l'infermità, il luoco, nel quale la compongono, è il Tempio della Città del Cairo, chiamato Merestan, nel quale tutti li Medici per ordine del Prefetto insieme col Protomedico, che essi chiamano Achim Bassa, conuengono quasi sempre del mese di Maggio, per fare questa eccellentissima compositione, all'hora quello, che è eletto à farla, quale è Speciale pratichissimo, e compone solamente la Teriaca, prima alla presenza di tutti fà li trochisci, e colui, che nel tempo, che io medicauo nel Cairo, hebbe cura di far questa compositione fù Mehemet Ebne Haly, huomo certamente, benche Mehemettano, nondimeno per l'integrità de' suoi costumi da non biasmarli, il quale però fingeua di far conto de forastieri per il gran guadagno della molta Teriaca, che continuamente lor vende, & io, benche costui fosse molto mio domestico, e familiare, nondimeno non potei da lui mai imparare tal compositione, nè mai volse leggerla in mia presenza, perche hanno paura, che se noi impariamo questa loro compositione, (che credono sia la più perfetta) essi verrebbero à perdere tutto quel guadagno, che fanno continuamente con li forastieri, e più con gl'Italiani, Tedeschi, Polacchi, Inglesi, Francesi, Fiammenghi, & altre nationi, che nauigano in Egitto, ouero perche lor'è vietato per la lor legge d'insegnarla à Christiani, e di qui è, che nessuno forastiero può da essi per prezzo alcuno intendere, ne sapere tal compositione.

Gui-

Guiland. E' gran tempo, che io sapeuo questa cosa, mà tu che arte hai vsato con essi per saperla? m'imagino, che con danari hai superato il timore di quello Speciale, & hai violato la legge.

Alpin. Questo è succeduto senza industria mia, & a caso hebbi vna descrittione della Teriaca da vn'altro Mehemet mio molto familiare, e dottissimo semplicista frà tutti gli Egittij, al quale continuamente si mandauano alcuni nuoui medicamenti da'suoi amici di Arabia, d'Ethiopia, e d'India. Pochi giorni auanti che io partissi dall'Egitto, volse Dio, che io non partissi di là senza la cognitione di questa desiderata compositione senza spesa alcuna di miei denari, mà per la molta humanità di quest'huomo verso di me, appresso di lui viddi vn libro grande, e mirabile mandato da vn'Egittio ad vn certo Sultan, che regnò iui, il quale haueua diligentemente osseruato tutte le piante dell'Egitto, dell'Arabia, e dell'Ethiopia, e conteneua tutte le piante di questi luoghi, che se li nostri l'hauessero tradotto in latino, sarebbero tolte via molte controuersie, che hora sono sopra alcuni medicamenti forastieri. A caso adunque pochi giorni auanti che io partisse di là, essendo andato a trouar detto Mehemet per occasione di certi medicamenti semplici, lo trouai nella sua bottega, che capaua alcuni semplici per la Teriaca, che all'hora era stata ordinata da tutti li Medici, per mandarli poi al Morestan a Mehemet compositore di essa, perche quel Mehemet, che da molti anni componeua la Teriaca, era solito pigliar da costui tutti li semplici, con li quali si fa la Teriaca, questo adunque da me interogato, che negotio all'hora faceua, hauendomi risposto, che capaua herbe, succhi, gomme, radiche, semi, & altri semplici per far la Teriaca, li quali doueua mandare al Morestan a Mehemet compositore di essa, mi concesse, che io per vn poco leggesse in presenza sua la ricetta di essa Teriaca sottoscritta dal Protomedico Egittio, e sigillata col suo sigillo; e dopoi anco si contentò, che io per tutto quel giorno la potesse leggere, e considerare più commodamente. La onde io con l'Egittio Medico Hebreo, che sapeua la lingua Italiana, & Arabica, hauendo letto il principio di essa scrittura, conobbe esser la compositione della Teriaca, che per quell'anno gli Egittij haueuano deliberato di fare per il gran Turco, et in essa, come hò detto vi era la sottoscrittione di Achim Bassa, subito dunque con il detto Medico Hebreo in presenza ancora del Signor'Ottauio Rouereto Trentino Medico eccellente, che col clarissimo Signor Francesco Delfino Console per la Serenissima Republica di Venetia era venuto in Egitto. Io translata da lingua Arabica in Latina detta Ricetta, la quale intenderai qui appresso, et in essa hò voluto notare li nomi prima Arabici, e poi Latini per maggior chiarezza.

Compositione della Teriaca, che ogn'anno gli Egittij fanno per il Gran Turco, che essi chiamano T'harachf.truc.

Alpin. Per far dunque la Teriaca pigliano acras Hasuel, cioè li Trochisci di Scilla dr.864.
- Acras Affà, cioè Trochisci di carne di Serpi chiamati Thair, dr.432.
- Arcas Alindaracoron, cioè Trochisci di Hedicroi, dr.432.
- Darfelfel, cioè Pepe longo, dr.432.
- Affium Rumi, cioè Opio tebaico, dr. 432.
- Zarauerd, fiori di Rose, dram.216.
- Hasselesussan, cioè radiche d'Iride, dram.216.
- Scordium, cioè Scordio, dram.216.
- Garicum, cioè Agarico, dram.216.
- Dehenbalassan, cioè Opobalsamo, dr. 216.
- Darsini, cioè cinnamomo, dram.216.
- Rohobsus, cioè succo di Liquiritia, dram.216.
- Bezer saglian, cioè semi di Bunio, dr.219

Mur amar, cioè Mirta colorata dr. 108.
Zaffaran, cioè Zaffarano, dr. 108.
Chest mur, cioè Costo amaro, dr. 108.
Archer, cioè fiori di Squinanto, dr. 108.
Selicia seuda, cioè Cassia nera, dramm. 108.
Sombulendi, cioè Nardo d' India, dram. 108.
Condor abiar, cioè Incenso bianco. dr. 108.
Felfel, abiat, cioè Pepe bianco, dr. 108.
Felfel affuet, cioè Pepe nero, dr. 108.
Zenzibil, cioè Gengeuo, dr. 108.
Stecadus, cioè Stecado, dr. 108.
Elchellmbat, cioè Terebinto, dramme 108.
Faudeneg, cioè Calamento montano, dr. 108.
Rhauend seni, cioè Rabarbaro, dram. 108.
Maschatramassie, cioè Dittamo, dramm. 108.
Frassium, cioè Prassio, dr. 108.
Pentaphilum, cioè Cinquefoglio, dram. 108.
Petroselio, cioè Petroselino, dr. 108.
Camephitos, cioè Camepythros, dram. 72.
Chiahade, cioè Polio, dr. 72.
Phu, cioè Valeriana, dr. 72.
Amama, cioè Amomo, dr. 72.
Tinmactum, cioè Terra figillata, dramm. 72.
Sambul rumi, cioè Spica Greca, dr. 72.
Colochtar, cioè Vitriolo, dr. 72.
Mea Seile, cioè Storace liquida, dramm. 72.
Abblassan, cioè Carpobalsamo, dramm. 72.
Hehud, cioè Acoro, dr. 72.
Rafianeg Samar, cioè semi di Finocchio, dr. 72.
Gentiana, cioè Gentiana dr. 72.
Sang arabi, cioè Gomma Arabica, dram. 72.
Gardemami, cioè Cardamomo, dram. 72.
Rohob Chachia, cioe succo d' Acacia, dr. 72.
Nanachue Endi, cioè Ameos d' India, dr. 72.
Bezer carass, cioè semi d'Appio, dr. 72.
Anisum helb, cioè Anisi dolci, dr. 72.
Chemadrios, cioè Chamedrios, dramm. 72.
Seselios, cioè Seselios, dr. 72.
Mu, cioè Meo, dr. 72.
Horf, cioe Nasturtio, dr. 72.
Hasartleget, cioè succo d' Hipocistide, dr. 72.
Secbines, cioè Serapino, dr. 72.
Hyufaricum, cioè Hiperico, dr. 72.
Gindubalestar, cioè Castoreo, dramm. 72.
Zarauend tauil, cioè Aristolochia longa, dr. 72.
Daucum, cioè Dauci, dr. 72.
Vino di Granati, ouero Vino vecchio quanto basti, trè parti di Mele buono.

Guiland. A Questa Teriaca deui primieramente aggiungere la compositione delli Trochisci di Scilla, e poi degl' altri.

Alpin. Per fare li Trochisci di Scilla, pigliano la Scilla bianca di mediocre grandezza, e coperta di pasta di farina di grano, e rinchiusa la mettono al fuoco fin' a tanto, che la pasta attorno si vegga esser perfettamente cotta, e che habbia fatto la crosta, dopoi subito la cauano fuori, e la mescolano con farina d' Orobi, talmente, che sia vna parte di farina, e vna di Scilla, & ancora mettono più farina, se la Scilla hauerà molto dell' agro, & in mescolarla supplisscono all' agrezza della Scilla con la quantità della farina, cioè alle Scille, che sono molto agre, danno più farina & alle meno agre manco farina, et rompendo con le mani la Scilla cotta, mescolata con detta farina, pestano poi ogni cosa nel mortaio, e ne fanno massa, dalla quale ne formano rotelle picciole, vngendosi prima le mani con Olio di Rose, e poi se lasciano seccare per molti giorni all'ombra. Li Trochisci Viperini li fanno nel medesimo modo, che insegna Galeno nel primo libro degl'Antidoti da vna cosa in fuori, che in cambio della carne di vipere, con la quale noi facemo li trochisci essi pigliano la carne di certe Serpi di colore, grandezza, e figura simili alle Vipe-

Vipere, eccetto che la testa, la quale nelle nostre Vipere è più schiacciata, & non hà corna, ma le teste di quelle loro hanno vno, ouero due corna, cioè le femine ne hanno due, & li maschi vno, qual corna sono acute, come punte d'Ago, che si cusce, & in questo le nostre vipere sono differenti da quelle dell'Egitto, mà di queste ne parlaremo più copiosamente à basso.

Li Trochisci d'Aliendaraco, che li nostri chiamano d'Hedicroi, li fanno in questo modo, pigliano.

Darfilahan, cioè scorza di radiche d'Aspalato dram. 108.
Cassabelderira, cioè Calamo Aromatico dram. 108.
Idam balassan, cioè Xilobalsamo dr. 108.
Chest mur, cioè Costo amaro dr. 108.
Assarum cioè Asaro dram. 108.
Mu vel Meù, cioè Meo dram. 108.
Achaouan cioè Maro dram. 108.
Mastiche, cioè Mastice dram. 108.
Fechahater, cioè fiori di Squinanto dr. 360.
Rauend, cioè Rabarbaro dram. 360.
Selica, cioè Cassia dram. 360.
Darsini, cioè cinnamomo dram 360.
Sambulendi, cioè spica d'India dram. 288.
Sadegendi, cioè fogli d'India dram. 288.
Mur, cioè Mirra dram. 432.
Zaffaran, cioè Zaffarano dram. 216.

Pestano tutte queste cose sottilmente, & mescolatele col vino de'Granati, vngendosi però le mani con Opobalsamo, ne fanno massa, della quale ne formano rotelle, & le seccano all'ombra.

In che cosa la Teriaca de gli Egittij sia differente della Teriaca di Andromaco Seniore.

Guiland.

SI vede chiara, che questa, Teriaca, che fanno gli Egittij, è molto differente da quella, che ne insegnò Andromaco seniore. Primieramente il numero degl' ingredienti di questa è differente da quella, essendo gl'ingredienti di questa cinquantanoue, & di quella d'Andromaco sessantadoi, manca à questa de gli Egittij l'Aspalto, ouero Bitume Giudaico, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & non si osserua in essa perfettamente il numero de li simplici ingredienti. Nella Teriaca d'Andromaco il numero degli ingredienti è diuiso in sei parti; La prima delle quali comprende quarant'otto dramme. La seconda ventiquattro. La terza dodici. La quarta sei. La quinta quattro. La sesta, & vltima due. Alla descrittione della Teriaca degli Egittij manca il sesto numero, ma poi circa à gli altri i numeri è simile à quella, & hà li suoi pesi corrispondenti alli pesi della descrittione d'Andromaco, quantunque quelli la compongono in maggior quantità, facendo il primo ordine degl'ingredienti di ottocento sessanta quattro dramme, quale gran numero d'ingredienti comprende il primo numero della descrittione d'Andromaco con dicidotto di più, componendola gli Egittij di dicidotto di più che non è la descrittione d'Andromaco; adunque il primo ordine de gli ingredienti de gli Egittij, il secondo, terzo, & quarto corrisponde benissimo al primo, secondo, terzo, e quarto della descrittione d'Andromaco, nel quinto ordine, parte conuiene, e parte è differente, conuiene, che di ventiquattro semplici ingredienti li hà tutti, eccetto due, mancandoli il Malabatro, & il Tlaspi, è differente perche hà certe cose, che non si leggono nella descrittione d'Andromaco, come sono l'Acoro, & l'Apio, il Nasturzo, & hà alcune cose, che nella descrittione d'Andromaco sono poste nel sesto ordine, come sono il Castoreo, l'Aristolochia longa, & il Dauco, & alcune cose le mancano, perche gli Egittij non pongono nella loro compositione l'Asfalto, l'Opoponace, la Centaurea, & di qui è, che

noi crediamo esser molti errori nella loro compositione, mà desidero, ch' vn'altra volta più commodamente parliamo, & consideriamo più sottilmente li detti ingredienti cominciando dalli trochisci.

Alpin. Non habbiamo noi di già sentito la compositione di tutti li trochisci, che entrano nella teriaca.

Guiland. E'vero, ma douemo ancora conoscere alcune cose, che entrano nella compositione delli trochisci, & primieramente, perche tu hai detto, che li trochisci, che quì si fanno di carne di vipera, si facciano iui di carne di serpi chiamati thair, vorrei, che tù diligentemente mi descriuessi quel serpente, la cui carne essi adoprano, accio io chiaramente possi conoscerlo.

Alpin. Il Thair è vn serpe di lunghezza al più di due cubiti, nel resto quanto alla grossezza dal corpo, al colore, & alla figura, come si è detto di sopra, è simile alle nostre vipere, eccetto che hà la più testa larga, e meno schiacciata, & sopra pi essa vi sono le corna bianche, il maschio ne hà vno, e la femina 2. acutissime simili à vna punta d'ago, perilche molti hanno giudicato questo serpe esser veramente la cerasta, mà se si deue credere alle descrittione, che gl'Arabi fanno della cerasta, senza dubio questo serpe non si deue reputar cerasta, essendo, che in questo animale non si trouano cartilagini in luogo di spine, ma hà l'istessa spina, che hanno le vipere, nè meno hà (come dicono) più di due corna in testa, che sono dritte, & non arcate, né meno si conosce in questo animale quel, che riferisce Aetio nel lib 3. con queste parole, la Cerasta e di grandezza di vn cubito, e la più lunga di due cubiti hà il corpo arenoso, & vicino a la coda scaglioso, & in testa hà due cose eminenti, simili alle corne. Hò inteso, che dalli morsicati da questi serpi chiamati Thair si osseruano li medesimi accidenti, che fanno li morsicati nelle nostre vipere. Et io certamente sò questo, che il morso di questo serpe non é tanto mortale, quanto si dice essere mortale il morso della cerasta, testimonio me ne sarà il Molto Reu. Prete Antonio Palmerio, che per molt'anni hà somministrato i Sacramenti alli consoli Venetiani nel Cairo, & è stato anco Cancelliero. Questo in mia compagnia vidde Mehemet compositore della teriaca, che mentre voleua mostrarci detti serpi chiamati Thair, esso volendoli toccare con le mani, fù morsicato da vno di essi, & si sanò con la sola teriaca applicata di dentro, e di fuori, & essendo apparsi tutti gli accidenti del morso delle vipere senza dubbio potremo affermare, che il serpe Thair sia vna vipera cornuta, & nelle corna solamente sia differente dalle nostre vipere, con la carne di questi animali fanno quei trochisci, come hò detto di sopra non dissimili dalli nostri, mà compongono l'Hediocrì che essi chiamano Alindaracoron diuersissimamente di quel, che ci insegnano Galeno nel lib. della teriaca, & da quelli d'Andromaco descritti dal medesimo Galeno nel libro de gl'Antidoti, qual cosa credo, che dalla descrittione fatta da loro ti sia manifesta.

Guiland. Certo è molto dissimile questa descrittione degli Hedicroi da quella vsata da Galeno per autorità d'andromaco, nondimeno credo io, che essi vsino li più veri, e legitimi ingredienti, perche in quei paesi non è cosa difficile hauer molti semplici rari, essendo l'Egitto alli confini dell' Arabia, Etiopia, India, Grecia, nelli quali luoghi spontaneamente nascono molti semplici, che da noi sono desiderati, & facilmente iui sono portati.

Alpin. Di queste cose dirò liberamente quel, che da loro habbia imparato, & qual sia la mia opinione, & cominciando dal Darsisahan, che è l'Aspalato di Dioscoride, essi dicono, che in questa compositione d' Hedicroi vi mettono la vera radice dell'Aspalato, la quale dicono hauerla dall'Isola di Candia, ò da Rodi, & è molto crassa, lunga, dura,

ra, di colore biondo rosseggiante, & molto odorifera, questa Domenico del Re, che era Spetiale nel Cairo per il Signor Giorgio Emo Console, la trouò in Candia in vn luogo vicino al porto chiamato Fraschia, & à mia requisitione ne prese alcune piante, e le portò seco nel Cairo. L'Aspalato è vn arbusto di ramoscelli densi, con spine bianche, e dure, con doi foglie simili alla ruta, con li fiori di color d'oro, rari simili alli fiori dello sparthio, & di grande odore, & io sendo in Candia, e cercando per quei luoghi, hò conosciuto questa pianta dalla suauità dell'odore, & dalle sue foglie, sono alcuni, che non hauendo questa pianta mettono in suo luogo vna certa herba, che essi falsamente chiamano Darfisaan, & io giudico, che sia vna spetie d'hiperico dalla sua figura, & dal seme nero rosseggiante, & dalle picciole foglie, che hanno odore di pece. Del Casabelderirà, meglio che non facciamo noi, essi secondo la mia opinione vsano il vero, e legitimo calamo aromatico, & non le radiche dell'acoro, che hora da alcuni Medici ignoranti della medicina sono tenute, & adoprate per calamo aromatico, che quanto ciò sia ben fatto tu, che sei più pratico in materia dell'herbe, potrai meglio esplicarlo.

Guiland. Che cosa dici? Non è à tutti manifesto, che il Calamo aromatico non e radica, mà vna canna, ò calamo, che chiaramente apparisce esser vero dalle parole di Dioscoride, doue dice. Il Calamo odorato nasce nell'India, il meglio e di color verde densamente geniculato, & in più pezzi si frange la Canna è piena di ragni, albicante, lenta in masticarla astringe, & e amara con vn poco di Acrimonia, Plinio ancora afferma il Calamo aromatico essere vna Canna, doue dice, è nella canna il Ragno, che chiamano fiore. Et Serapione, la sua Canna è piena d'vna certa cosa simile alla tela di ragno, il cui colore e bianco, & e vischiosa, perilche apertamente si conosce esser falsa l'opinione di coloro, che affermano le radiche dell'acoro essere il calamo aromatico, essendo che la radica dell'acoro non è calamo, ne hà concauità piena di midolle, che essi chiamano fiori, ne meno si frange in diuersi pezzi. Et tu spesse volte mi hai mostrato il vero, & legitimo calamo, che portasti teco dall'Egitto, che certamente è il vero calamo aromatico delli Antichi. E primieramente canna di color verde, fistolosa, concaua, odorifera, amara con vn poco d'Acrimonia, si frange in pezzetti, cioè in frustue diuerse, & inequali, & dentro al fustio hà il fiore, che che chiamano Ragno. Et se gl'Egittij vsano questo in comporre la Teriaca, & in altri loro medicamenti fanno certamente meglio, che non facciamo noi, adunque senza dubio il Casabelderirà de gli Arabie il vero calamo aromatico, però io vorrei pregare tutti li Medici, e Spetiali, che non voglino tralasciarlo, ponendolo nelli medicamenti composti, poi che ne possono hauere abondanza, quando vorranno vsarlo, che dall'Egitto, e Soria non ne mancarà.

Alpin. Mi rallegro, che tu habbi conosciuta questa verità, ma adesso ragiona vn poco del Xilobalsamo, del quale molti nostri dubitano, quantunque habbiano nelle loro botteghe molti ramoscelli sottili, dritti, rosseggianti di odore, e sapore simili al vero opobalsamo, li quali sono veramente ramoscelli di Balsamo pianta, ch'io hò conosciuto, e toccato con mani esser cosi: perche non solamente hò visto nel Cairo certe verghe fresche portateui dall'Arabia, mà ancora in Venetia hò hauuto vn'Arboscello di vero Balsamo, che molti in casa mia han visto, & quel, che à molti pare marauiglia, mentre che da questo Arbuscello se ne distaccaua vn ramo, viddero molti stillare il vero Opobalsamo, che dal gusto, e dall'odore dell Opobalsamo venuto dall'Egitto, confessarono tutti questo ancora esser vero Opobalsamo, viddero questa marauiglia il Clarissimo Giacomo Contareni senatore dottissimo, & pratico in

teria di piante, il Sig. Gio: Vtho gentil'huomo Inglese col S.Ferrerio Gallo, e diuersi altri Inglesi, e Tedeschi, & ancora Marco Fenario Speciale pratico nella cognitione de Semplici, e molti altri, che tralascio per non ti tediare. Questa verità del Balsamo, Carpobalsamo, & Xilobalsamo la manifestai più diffusamente nel Dialogo del Balsamo, che io gia composi nel Cairo. Hò visto ancora certe verghe fresche di Balsamo venute di Arabia nel Cairo, che dauano odore di Opobalsamo, mà poi presto si perdeua, & fra pochi giorni difficilmente si sentiua.

Guiland. Et di qui è, che tali verghe, che sono portate in questi nostri paesi per il lungo viaggio perdono l'odore, & hanno poco sapore, & odore insieme; perilche io laudarei, che fra questo, mentre se pigliasse in suo cambio il Carpobalsamo odorato, mà dimmi, che cosa intendono per l'Alchaoua.

Alpin. Per l'Alchaoua alcuni pigliano l'herba molto simile alla Camomilla, che essi chiamano Achaoen, ouero Vchouen, ouero Alacuan. Cresce questa herba copiosamente in Egitto, & in particolare nel Cairo, nel loco chiamato Sbecchie di altezza poco meno della Camomilla con li fiori simili à quella mà le frondi sono simili alla matricaria, ò al parthesio, & io l'hò più volte colta verde, che haueua vn sapore, & vn'odore oscurissimo, & ingrato. Alcuni altri seguitando forse Auicenna, che dice l'Achaoua esser di odore, & sapore acuto, intendono vn altra herba bianca odorata con sapore acre simile all'oregano, del che si vede non molto hauer errato Auicenna che disse l'Achaoua hauer li fiori d'odore, & sapore simili al Maro intendendendo di detta herba di sapore, & d'odore acuto, mà se detta herba sia il vero Maro, io non lo sò. Per il darfini intendono la cannella, ouero cinnamomo, che in cosa veruna é differente alla cannella saluo che nella sottigliezza, & nell' eccellenza dell' odore, & sapore. Hò visto molti fasci del vero (come credo) cinnamomo, che erano scorze di cannella auuolte insieme più sottili, e più fragili, e più breui della cannella ordinaria, & haueuano la grossezza del vero Calamo odorato, & quelli, che erano vecchi non haueuano nè odore, nè sapore, & se ad alcuno era stato qualche poco di odore, & sapore, era assai oscuro, & si sentiua esser simile alla cannella, quale speue di cannella sottile, breue, & auuolta gli Arabi chiamato Darfini, che con gran difficultà si troua in Egitto. Quella, che li nostri chiamano communemente cannella, gli Arabi la chiamano Cherfe, & Cassia lignea, Selica, nella quale molti ancor nel Cairo s'ingannano, e però non la mettono nella compositione della teriaca, quando hanno la vera Cassia, & credono la Selica non esser la Cassia lignea, mà vna scorza portata da luoghi forastieri, crassa, e rosseggiante, la quale scorza à mio giuditio è il vero, & legitimo Macer di Dioscoride, questa scorza Selica chiamano seuda, vanno iui in volta molte Selice, mà vna di esse hà la scorza di colore d' Oro amara con vn poco di astringente, il cui decotto, & infuso in acqua semplice essi frequentano à modo di fomento per l'infiammagione de gli occhi, alla quale gioua mirabilmente, quale scorza chiamano Selica mura. Vn'altra scorza è biondiccia, ouero rossiccia, & negriccia di sapore dolce, & astringente, & senza odore alcuno, che alcuni ignoranti pensano, che sia la vera cassia, & di qui è, che alcuni, perche la cassia è negra, chiamano questa scorza Selica seuda, che vuol dire scorza negra, questa scorza io senza dubio affermarei esser il vero Macer di Dioscoride dalli contrasegni da lui assegnati, vi è la terza scorza, che essi per eccellenza chiamano Selica, cioè scorza, che è la più eccellente di tutte l'altre, che certo è la vera cassia, che li nostri per far differenza dalla cassia fistula solutiua, la chiamano ancora cassia, mà cassia lignea. Per il rhaueud se vi pigliano il rabarbaro, & per il sadegendi pigliano le fogli del cinnamomo

momo simili alle foglie del Lauro, mà molto maggiori, che li nostri se ne seruono per il vero foglio, per il Chest adoprano vna certa radica bianca odorata di sapore vn poco amaro, & che pizzica la lingua con molta acrimonia, & la portano da Soria, qual radica se hauesse quell'acutissimo odore, che percuote il capo, senza dubio sarebbe il vero Costo Arabico.

Guiland. Et io ancora credo, che questa sia il vero Costo Arabico, & che li Medici Egittij facciano bene d'vsarlo, ne importa, se con l'odore non percuota la testa, hauendo lasciato scritto Dioscoride, che quello di Soria solamente ferisce la testa, & non l'Arabico, & questo essere di più soaue, & giocondo odore, in esso hò osseruato essere vna cosa particolare, cioè il sapore molto mordente con vn poco d'amarore, mà digratia dimmi, che cosa essi intendono per l'Amomo, del quale frà li nostri e stata gran controuersia, & che cosa essi vsano in luogo di quello, & se credono, che sia seme, ouero Legno.

Alpin. si seruono per l'Amomo non de Semi, mà di vn certo legno odorifero, che chiamano Amama. Questo Amama è vn ramoscello picciolo, sottile, con molti ramoscell contorti, & inuolti insieme, densi, e storti simili al racemo dell' Vua, nondimeno è legnoso, duro, frangibile, con la scorza di color nero rosseggiante, mà il Legno biancheggia in color biondo, & hà l'odore molto giocondo, & aromatico, mà non hà sapore alcuno, questo Legno meritamente vsano per l'Amomo, essendo che Dioscoride che hà scritto più verdadieramente dell'amomo, hà inteso più tosto esser legno, che Seme, & non senza causa disse l'Amomo esser racemoso, quasi dicesse vn Legno simile al racemo dell'Vua.

Guiland. Molti dicono questo Legno, del quale gli Egittij si seruono per Amomo, esser quella pianta, che si chiama Rosa de Ierico la qual cosa è falsissima, & si conosce, perche il gambo di questa pianta, & i rami non sono lignosi, nè meno frangibili, nè odorati, come sono quelli della pianta, che gli Egittij vsano per Amomo, che hà vna sostanza dura, e lignosa, e facilmente si frange con le dita, e butta fuori odore soauissimo, è perche hà li fiori piccoli simili alle viole, però essi l'vsano forsi per il vero Amomo, stante che Dioscoride dice, che l'amomo è arbusto, & che dal suo gambo à modo di Racemi si riuuolge in se medesimo, fà il fiore picciolo, bianco, simile alla viola, & le foglie simili alla Brionia, Il migliore viene da Armenia di color d'oro, il cui legno rosseggia, & è odorifero, per la qual cosa io approuarei più tosto l'opione de gli Egittij, che la nostra, che per l'Amomo vsano il legno, & non vsano, come fanno li nostri il seme, che non hà nè odore, nè sapore; è cosa veramente difficile à chiarire questa verità per le scritture de gli Autori antichi, perche appresso di loro l'historia dell'amomo è scritta in diuersi modi, talmente che non se nè può cauarne niente di certo. Hora ragionamo della Mirra, che essi chiamano Mur.

Alpin. Per il Mur, ogni vno intende la mirra, mà però non hanno della trogloditica, ch'è la migliore, in luogo della quale vsano quella chiamata da Dioscoride Ergasima, che ancora sò che è vsata dalli Speciali di Venetia, questa è di colore, e di aspetto simile alla gomma d'odor graue, & al gusto vn poco amara, gli altri semplici, che adoprano per fare li Trochisci, sono gl'istessi, che vsano li nostri. Adesso conuiene, che noi parliamo degli ingredienti della Teriaca, & in che cosa conuengono, & in che sono differenti dalli nostri.

Guiland. Fà quel, che ti piace, e di gratia non di tutti, mà solamente delli più necessarij per breuità, & solamente di quelli, l'vso de quali non è noto à tutti, & che molti ne dubitano.

Consideratione di alcuni semplici, che entrano nella compositione della Teriaca.

Guiland.

VOrrei, che mi narrassi primieramente, che cosa essi intendono per il dembilassan, dopoi discorrerai delli altri, l'uso de quali non è alli nostri molto noto.

Alpin. Per la dembilassan essi intendono il succo dell'arbore balsamo, per l'idãbilassan il legno, per l'abbilassan il frutto, le quali cose essi l'hanno tutte vere, e freschissime, che se ne seruono in comporre la teriaca, & altri medicamenti, queste cose li nostri ad imitatione delli Greci l'hanno chiamate opobalsamo, xilobalsamo, & carpobalsamo, queste portate da me dall'egitto tu l'hai viste, e confessasti esser senza dubio legitime, e vere, & perche di di esse più copiosamente ragionaremo à basso, doue parlaremo della pianta del balsamo, però al presente non ne dirò altro, nè conuiene che diciamo altro del cinnamomo, & della cassia più di quel, che habbiamo detto di sopra.

Guiland. Et perche quando tu parlasti del cinnamomo, & della cassia io non t'intesi troppo bene, però desidero intenderti meglio, tu dicesti, che gli Egittij per il cinnamomo, & cassia vsano queste tre cose cioè darsini, cherse, & selica, con li quali nomi intendono il cinnamomo, la cannella, & la cassia, cioè per il darsini la scorza simile alla cannella, ma più tenue, più breue, e più sottile, & inuolta insieme, per il cherse intendono la nostra vsata cannella, & per la selica intendono la cassia, che li nostri dicono cassia in legno.

Alpin. Hò visto nel Cairo molti fasci del vero cinnamomo, che per la vecchiaia haueua perso l'odore, & questi erano appresso Gio: de Leonardis mercante Venetiano, era quel cinnamomo di scorza sottilissima inuolta in se stessa à modo di cannella, mà però non eccedeua la sua grossezza più di vna corda, che si adopera negli archi, cioè simili al calamo aromatico, & erano molto più breui della cannella, che non erano più lunghi di vn palmo, il suo odore, e sapore, ben cha difficilmente si sentiua per la vecchiaia nondimeno era simile a quello della nostra cannella, la cannella dunque che come si è detto essi chiamano cherse, nè in odore, nè in sapore, nè in colore è differente dal vero cinnamomo, ma solamente è differente nella grossezza della scorza, e nella lunghezza, il vero cinnamomo secondo hò inteso dire da molti, e di maggiore sapore, & odore della cannella, perche l'odore del cinnamomo è maggiore, & e più soaue, & il sapor è più dolce, e mordente, & di quì credo che Teofrasto habbia scritto cauarsi fuori le scorze più sottili dalli più sottili surculi, ò vero sarmenti, & il cinnamomo, che si caua da questi più sottili è il più perfetto, & la cassia, che si caua dalli più grossi e manco efficace, dalche si deue dire, che il cinnamomo non è altro, che scorze di surcoli, ò di ramoscelli sottilissimi, & la cannella è di scorza maggiore, e più grossa, & la cassia di scorza più grossa secondo Teofrasto, il quale se habbia toccato il vero, fino adesso ne stò in dubbio, che tu potrai facilmente chiarirmi di questa verità.

Guiland. Che la cassia sia differente dal cinnamomo, & cannella in grossezza, in odore, & in sapore, questo è falso, perche sò queste differenze osseruarsi in varie cannelle, e cinnamomi, che li cinnamomi, & cannelle sono fra di loro differenti in grossezza delle scorze, & nella grauità dell'odore, & sapore, perche alcuni cinnamomi sono di scorze più sottili, & di odore, & sapore più potente, & alcuni sono di scorza più grossa, & di odore, e sapore più oscuro, si come ancora le cannelle alcune ne sono più grosse, & di maggiore, e più potente odore, e sapore, & alcun'altre ne sono di scorze minori,

ri, & di più basso sapore, & odore, & da qui io raccolgo il cinnamomo, che gli Arabi chiamano darfini, non esser altro, che la scorza di sottilissimi surculi, ò ramoscelli, che sono più odoriferi, & di sapore, & odore più potente, & la cannella, che chiamano cherfe, non esser altro, che vna scorza più grossa, & questa più grossa scorza che si caui dalli più grossi rami esser la cannella, & non la cassia, come volse Teofrasto, perche hà il medesimo odore, & medesimo sapore, che hà la cannella, benche più oscuro. La cassia poi che gl Egittij chiamano selica, credo, che sia scorza di vn'altro arbore, poiche si conosce chiaramente esser diuersissima dalla cannella tanto nell'odore, quanto nel sapore, l'odore, e sapore della cannella è differente in specie dall'odore, e sapore della cassia, perche il sapore della cannella è dolce con molta mordacità, & il sapore della cassia è molto amato, adunque dando la cassia odore, e sapore differentissimo dal cinnamomo, & dalla cannella, che sono scorze di vno istesso arbore, bisogna dire, che sia cosa diuersa dal cinnamomo, & dalla cannella, le cassie ancora sono diuerse di scorze più gracili, e sottili, & di scorze più grosse, & da questa diuersità nascono varie differenze, qual sia la più eccellente, hò visto nel Cairo molte scorze di cassia grossissime, & inutili affatto all'vso, che à pena haueuano vn poco di odore, e di sapore, adunque meritamente laudarei gl'Egittij, che con quelli 3. nomi comprendono il cinnamomo, cannella, e cassia, mà che il cinnamomo non si ritroui molti periti Medici non ne hanno dubio, & non esser niente differente dalla cannella, se non che sia più eccellente di quella, & se si hauessero le scorze sottilissime, & tenuissime di cannella, tolte di fresco dalli surculi, ò ramoscelli e come hauemo le scorze più grossette, che confusamente chiamano cannella, e cinnamomo, senza dubio alcuno sarebbero in vsarle più eccellenti, e sarebbero vero cinnamomo, mà perche l'odore, e sapore di queste scorze sottilissimme cauate da ramoscelli facilmente nell'humido si perde, e facilmente prima che arriuino in Egitto, ò in Soria in così lungo viaggio suanisce, & sminuisce, per questa cagione succede, che li Mercanti sapendo, che in breue tempo li cinnamomi suaniscono, e diuentano inutili, però non ne conducono, si perche difficilmente si cauano dalli ramoscelli, come ancora perche in vn tanto lungo viaggio perdono l'odore, e'l sapore, pero li conuiene à venderli per vilissimo prezzo, non trouando chi li compra, e la cannella, ch'è scorza più grossa non così facilmente patisce nell'odore, e nel sapore, e però li Mercanti d'Arabia ne portano in quantità, perche conserua più l'odore, e'l sapore, e più facilmente la vendono, e questo basti del cinnamomo, e della cannella. Per l'elchenlibat adoprano, come si è detto la resina, terebentina secca, dura, lucida, bianca di fuori, e bionda di dentro, odorifera come quella, che nasce da vn legno aspro di sapore dolce, e messa in bocca, e masticata con denti si mollifica come la cera, & hà l'istesso sapore, & mollitie della cera. Per il tinmacho adoprano il bolo orientale, cauato da vna certa terra dell'isola di Scio, che si caua per ordine del Generale del Mare del Gran Turco in vn giorno determinato dell'anno, per ordine di questo Generale chiamato per nome Batta, al quale il Gran Turco hà donato detta terra, ogn'anno in vn giorno destinato si caua, & si sigilla, & si manda in Constantinopoli, doue poi si purga, & se ne fanno rotelle di questi colori, cioè cinericio, rosso, e giallo, di sapore dolcetto, & astringente, di lenta viscosa, e grossa sostanza, questa terra tengono, che sia la più eccellente per la compositione della teriaca, che sigillata vien condotta da Constantinopoli nel Cairo. Per il Sang. d'Arabia pigliano la gomma, che noi chiamamo arabica colta all'arbore acacia, che nasce nell'Arabia Petrosa, & io tengo di detta gomma

ma, e tengo per certo, che tu sappi, che in Egitto quest'arbori producono gran copia di detta gomma, perilche si vede chiaro, che grandemente errano coloro che negano la gomma, che communemente viene d'Egitto essere la vera gomma Arabica, e dicono quella esser la vera gomma Arabica, secondo Dioscoride, che si vede esser vermicolare, & bianca; la qual cosa è falsissima, perche tutte le gomme, che vengono da Egitto, non solo sono bianche, lucide, e vermicolati, ma ancora sono simili alle nostre gomme nel colore, e nella figura, e sono vere gomme Arabiche, che si cogliono dall'arbore Acacia in Egitto. Nè in Egitto, ne in Arabia vi sono altr'arbori dell'Acacia, che facciano gomme; & però tutte le gomme, che vengono da detti paesi, sono colte dall'Acacia, & non da altri arbori, & in detti paesi tutti gl'arbori di ciregie, brugne, pomi, pera, & simili non fanno gomma di sorte alcuna, & solamente l'Acacia produce la gomma, mà di questa Acacia ne parlaremo in altro luogo. Per il Rholo di Cachia intendono il succo cauato dalle Silique colte non ancora mature dell'arbore Siliqua, & di detto succo si seruono nella teriaca. Mi marauiglio, che alcuni eccellenti Medici tengono, che per far la teriaca si debba vsar la Lacrima colta dall'arbore Acacia, & non questo succo, stante, che nell'Egitto nessuno hà visto stillare Lacrima dell'Acacia, ne meno hà visto mai vsarla, poiche l'Acacia non stilla Lacrima, ne ci marauegliaremo di Galeno ne di Aetio, che hanno detto, il succo liquido, che sempre è tale, quando non si cuoce molto, & ancora si arrostisce, perche resta liquido, se però (& questa negligenza tutti non sò perche la tanno) col troppo calore non venga arrostito, & secco assai. In quei paesi si troua il succo dell'Acacia liquido, e molle, & secco, e duro, ma il secco è più in vso appresso i Coriarij per tingere cuoi, il secco è migliore, il fresco di color nero rosseggiante, & di sapor dolce, & astringente. Per il Nanachue oprano l'Ameo portato sinceramente dall'Indie. Per il Gardemami pigliano gl'istessi Semi aromatici, che dalli nostri sono tenuti per Cardamomo. Il Dauco l'hanno perfettissimo dall'isola di Candia. Et per l'Edul pigliano il vero Acoro, cioè quelle radiche, che li nostri si seruono per Calamo aromatico, che veramente sono radiche d'Acoro, ne gli altri ingredienti per comporre la Teriaca gli Egittij sono differenti dalli nostri.

Guiland. Hò visto, che gli Egittij in comporre la Teriaca commettono molti errori, e però non conuiene darli tante laudi, sendo, che la Teriaca à tutte l'infirmità, e veleni, a quali eccellentemente si è detto giouare, non è veramente presentaneo, & sicuro rimedio, io ti dirò distintamente tutti gli errori, & poi intenderò la tua opinione.

Errori, che commettono gli Egittij in comporre la Teriaca, & dell'eccellenza della loro Teriaca.

Guiland.

NOn è dubbio alcuno, che gli Egittij in comporre la teriaca, commettono molti errori, primieramente la loro compositione è molto differente da quella insegnataci da Andromaco Seniore, poiche dalla descrittione d'Andromaco apparisce, che gl'ingredienti della Teriaca siano di numero sessantadue, e gl'ingredienti della Teriaca de gli Egittij sono cinquantanoue, & in essi mancano l'Asfalto, o vero Bitume, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & Thapsia, quali cose tutte sono nella compositione d'Andromaco, di più, la descrittione de gli Egittij hà alcune cose, che non sono in quella d'Andromaco, cioè l'Acoro, l'Apio, e l Nasturtio, in oltre la descrittione d'Andromaco contiene sei ordini d'ingredienti, il primo è di numero quarant' otto, il

il secondo di ventiquattro, il terzo di dodeci, il quarto di sei, il quinto di quattro, il sesto di due. Nella descrittione de gli Egittij, si leggono cinque ordini d'ingredienti solamente, et in oltre aggiungono trè volte più quantità di mele, del quale Andromaco non ne assegna quantità alcuna, Et ancora la descrittione delli Trochisci chiamati Alindara appresso à loro è diuersa da quella laudata da Galeno, & di più fanno li Trochisci di carne di serpi con le corna, & li nostri Medici affatto li rifiutano, tanto più, che li pigliano in luoghi arenosi, che però sono grauemente rifiutati da Galeno nel libro della Teriaca à Pisone. Che cosa dunque diremo dell'eccellenza della Teriaca degli Egittij da molti con tante laudi celebrata,

Alpin. Si deue credere che sia certamente diuersa compositione da quella, che ne lasciò scritto Andromaco, & però, che habbia perso molto della sua antica bontà, quale errore succede nondimeno alle nostre Theriache, che dalli nostri Speciali si compongono, perche vi mancano molti ingredienti, e molti malamente ne sustituiscono non senza vergogna dell'arte, cioè il vero Acoro, il Calamo aromatico, l'amomo, la terra lenita, l'opobalsamo, Xilobalsamo, e carpobalsamo, & altre cose, che non ha la nostra Teriaca, quantunque questi semplici facilmente si potrebbero hauere, se essi vi volessero vsare diligenza. Et perche la Teriaca de gli Egittij hà tutte le sudette cose perfettamente non ostante, che in comporla vi si commettino de gli errori, tutta via douemo affermare, che sia vn Antidoto eccellente, e di molta virtù. Ho visto in Egitto molti morsicati da Aspidi, & da Vipere, ò Serpi con le corna, & da Scorpioni, che in quei paesi sono mortiferi, come quelli di Dioscoride, e con operare la Teriaca si sono risanati. Affermano tutti, che quella Teriaca habbia forza efficacissima contra tutti li veleni, e morsicature d'animali velenosi. Et che ella gioui à molte infirmità, non conuiene con lungo ragionamento persuaderlo, perche facilmente si conosce dalle virtù delli semplici Ingredienti. Io ho visto vna donna vedoua trauagliata di molti anni da dolori di ventre, & da vna continua crudità, haueua fatto lo stomacho debole, che li generaua gran copia di humori crudi, & ogni giorno vomitaua vna gran massa di pituità acquosa. Questa donna con l'vso della Teriaca de gli Egittij risanò affatto. Tralascio per breuità molte altre esperienze fatte in paralitici, vertiginosi, & altri mali affettici, con l'vso della Teriaca si sono risanati. Et questo meritamente perche è composta col vero calamo, acoro, amomo, opobalsamo, carpobalsamo, & Xilobalsamo, & con altri ingredienti salutiferi al corpo humano, che nella nostra Teriaca non vi sono. Sono alcuni, che dicono l'eccellenza della Teriaca de gli Egitii farsi maggiore per cagione delle carni delle vipere con le corna, perche dicono, che la carne di queste Vipere, o Ceraste, e più calida, & più velenosa, che non è la carne delle nostre Vipere, & però dicono, che tale Antidoto habbia più efficacia, perche penetra più presto al cuore per la virtù della carne di Serpi la cui qualità per esser velenosa è di natura inimica all'huomo, & però dicono, che questa Teriaca vada più presto al cuore per difenderlo, mediante la virtù di detta carne, quali animali sendo nati, e nutriti sotto callido Cielo, & in luoghi arenosi, & aspri, ogni ragion vuole, che li Trochisci fatti con la loro carne siano più caldi, & però il loro Antidoto gioui più. Et per questo le lodi, che si danno alla Teriaca de gli Egittij, sono meritamente date.

Cuiland. Questo Antidoto, quantunque non si possa chiamar Teriaca d'Andromaco, perche si compone in vn'altro modo diuerso, nondimeno sendo composto di molti nobilissimi veleni, e medicamenti, con li quali si medicano molti, e diuersi mali, non si può dire, che sia Antidoto indegno, & inutile.

Et

noi crediamo esser molti errori nella loro compositione, mà desidero, ch' vn'altrr volta più commodamente parliamo, & consideriamo più sottilmente li detti ingredienti cominciando dalli trochisci.

Alpin. Non habbiamo noi di già sentito la compositione di tutti li trochisci, che entrano nella teriaca.

Guiland. E'vero, ma douemo ancora conoscere alcune cose, che entrano nella compositione delli trochisci, & primieramente, perche tu hai detto, che li trochisci, che quì si fanno di carne di vipera, si facciano iui di carne di serpi chiamati thair, vorrei, che tù diligentemente mi descriuessi quel serpente, la cui carne essi adoprano, acciò io chiaramente possi conoscerlo.

Alpin. Il Thair è vn serpe di lunghezza al più di due cubiti, nel resto quanto alla grossezza dal corpo, al colore, & alla figura, come si è detto di sopra, è simile alle nostre vipere, eccetto che hà la più testa larga, e meno schiacciata, & sopra pi essa vi sono le corna bianche, il maschio ne hà vno, e la femina 2. acutissime simili à vna punta d'ago, perilche molti hanno giudicato questo serpe esser veramente la cerasta, mà se si deue credere alle descrittione, che gl'Arabi fanno della cerasta, senza dubio questo serpe non si deue reputar cerasta, essendo, che in questo animale non si trouano cartilagini in luogo di spine, ma hà l'istessa spina, che hanno le vipere, nè meno hà (come dicono) più di due corna in testa, che sono dritte, & non arcate, né meno si conosce in questo animale quel, che riferisce Aetio nel lib. 3. con queste parole, la Cerasta e di grandezza di vn cubito, e la più lunga di due cubiti hà il corpo arenoso, & vicino a la coda scaglioso, & in testa hà due cose eminenti, simili alle corne. Hò inteso, che dalli morsicati da questi serpi chiamati Thair si osseruano li medesimi accidenti, che fanno li morsicati nelle nostre vipere. Et io certamente sò questo, che il morso di questo serpe non é tanto mortale, quanto si dice essere mortale il morso della cerasta, testimonio me ne sarà il Molto Reu. Prete Antonio Palmerio, che per molt'anni hà somministrato i Sacramenti alli consoli Venetiani nel Cairo, & è stato anco Cancelliero. Questo in mia compagnia vidde Mehemet compositore della teriaca, che mentre voleua mostrarci detti serpi chiamati Thair, esso volendoli toccare con le mani, fù morsicato da vno di essi, & si sanò con la sola teriaca applicata di dentro, e di fuori, & essendo apparsi tutti gli accidenti del morso delle vipere senza dubbio potremo affermare, che il serpe Thair sia vna vipera cornuta, & nelle corna solamente sia differente dalle nostre vipere, con la carne di questi animali fanno quei trochisci, come hò detto di sopra non dissimili dalli nostri, mà compongono l'Hediocri che essi chiamano Alindaracoron diuersissimamente di quel, che ci insegnano Galeno nel lib. della teriaca, & da quelli d'Andromaco descritti dal medesimo Galeno nel libro de gl'Antidoti, qual cosa credo, che dalla descrittione fatta da loro ti sia manifesta.

Guiland. Certo è molto dissimile questa descrittione degli Hedicroi da quella vsata da Galeno per autorità d'andromaco, nondimeno credo io, che essi vsino li più veri, e legitimi ingredienti, perche in quei paesi non è cosa difficile hauer molti semplici rari, essendo l'Egitto alli confini dell'Arabia, Etiopia, India, Grecia, nelli quali luoghi spontaneamente nascono molti semplici, che da noi sono desiderati, & facilmente iui sono portati.

Alpin. Di queste cose dirò liberamente quel, che da loro habbia imparato, & qual sia la mia opinione, & comminciando dal Darsisahan, che è l'Aspalato di Dioscoride, essi dicono, che in questa compositione d'Hedicroi vi mettono la vera radice dell'Aspalato, la quale dicono hauerla dall'Isola di Candia, ò da Rodi, & è molto crassa, lunga, dura,

ra, di colore biondo rosseggiante, & molto odorifera, questa Domenico del Re, che era Speziale nel Cairo per il Signor Giorgio Emo Console, la trouò in Candia in vn luogo vicino al porto chiamato Fraschia, & à mia requisitione ne prese alcune piante, e le portò seco nel Cairo. L'Aspalato è vn arbusto di ramoscelli densi, con spine bianche, e dure, con doi foglie simili alla ruta, con li fiori di color d'oro, rari simili alli fiori dello sparthio, & di grande odore, & io sendo in Candia, e cercando per quei luoghi, hò conosciuto questa pianta dalla suauità dell'odore, & dalle sue foglie, sono alcuni, che non hauendo questa pianta mettono in suo luogo vna certa herba, che essi falsamente chiamano Darfisaan, & io giudico, che sia vna spetie d'hiperico dalla sua figura, & dal seme nero rosseggiante, & dalle picciole foglie, che hanno odore di pece. Del Casabelderirà, meglio che non facciamo noi, essi secondo la mia opinione vsano il vero, e legitimo calamo aromatico, & non le radiche dell'acoro, che hora da alcuni Medici ignoranti della medicina sono tenute, & adoprate per calamo aromatico, che quanto ciò sia ben fatto tu, che sei più pratico in materia dell'herbe, potrai meglio esplicarlo.

Guiland. Che cosa dici? Non è à tutti manifesto, che il Calamo aromatico non e radica, mà vna canna, ò calamo, che chiaramente apparisce esser vero dalle parole di Dioscoride, doue dice. Il Calamo odorato nasce nell'India, il meglio e di color verde densamente geniculato, & in più pezzi si frange la Canna è piena di ragni, albicante, lenta in masticarla astringe, & e amara con vn poco di Acrimonia, Plinio ancora afferma il Calamo aromatico essere vna Canna, doue dice, è nella canna il Ragno, che chiamano fiore. Et Serapione, la sua Canna è piena d'vna certa cosa simile alla tela di ragno, il cui colore e bianco, & e vischiosa, perilche apertamente si conosce esser falsa l'opinione di coloro, che affermano le radiche dell'acoro essere il calamo aromatico, essendo che la radica dell'acoro non è calamo, ne hà concauità piena di midolle, che essi chiamano fiori, ne meno si frange in diuersi pezzi. Et tu spesse volte mi hai mostrato il vero, & legitimo calamo, che portasti teco dall'Egitto, che certamente è il vero calamo aromatico delli Antichi. E primieramente canna di color verde, fistolosa, concaua, odorifera, amara con vn poco d'Acrinia, si frange in pezzetti, cioè in frustue diuerse, & inequali, & dentro al fustio hà il fiore, che che chiamano Ragno. Et se gl'Egittij vsano questo in comporre la Teriaca, & in altri loro medicamenti fanno certamente meglio, che non facciamo noi, adunque senza dubio il Casabelderirà de gli Arabie il vero calamo aromatico, però io vorrei pregare tutti li Medici, e Spetiali, che non voglino tralasciarlo, ponendolo nelli medicamenti composti, poi che ne possono hauere abondanza, quando vorranno vsarlo, che dall'Egitto, e Soria non ne mancarà.

Alpin. Mi rallegro, che tu habbi conosciuta questa verità, ma adesso ragiona vn poco del Xilobalsamo, del quale molti nostri dubitano, quantunque habbiano nelle loro botteghe molti ramoscelli sottili, dritti, rosseggianti di odore, e sapore simili al vero opobalsamo, li quali sono veramente ramoscelli di Balsamo pianta, ch'io hò conosciuto, e toccato con mani esser cosi: perche non solamente hò visto nel Cairo certe verghe fresche portateui dall'Arabia, mà ancora in Venetia hò hauuto vn'Arboscello di vero Balsamo, che molti in casa mia hanvisto, & quel, che à molti pare marauiglia, mentre che da questo Arbuscello se ne distaccaua vn ramo, viddero molti stillare il vero Opobalsamo, che dal gusto, e dall'odore dell Opobalsamo venuto dall'Egitto, confessarono tutti questo ancora esser vero Opobalsamo, viddero questa marauiglia il Clarissimo Giacomo Contareni senatore dottissimo, & pratico in ma-

teria di piante, il Sig. Gio: Vtho gentil'huomo Inglese col S. Ferrerio Gallo, e diuersi altri Inglesi, e Tedeschi, & ancora Marco Fenario Speciale pratico nella cognitione de Semplici, e molti altri, che tralascio per non ti tediare. Questa verità del Balsamo, Carpobalsamo, & Xilobalsamo la manifestai più diffusamente nel Dialogo del Balsamo, che io gia composi nel Cairo. Hò visto ancora certe verghe fresche di Balsamo venute di Arabia nel Cairo, che dauano odore di Opobalsamo, ma poi presto si perdeua, & fra pochi giorni difficilmente si sentiua.

Guiland. Et di qui è, che tali verghe, che sono portate in questi nostri paesi per il lungo viaggio perdono l'odore, & hanno poco sapore, & odore insieme; perilche io laudarei, che fra questo, mentre se pigliasse in suo cambio il Carpobalsamo odorato, mà dimmi, che cosa intendono per l'Alchaoua.

Alpin. Per l'Alchaoua alcuni pigliano l'herba molto simile alla Camomilla, che essi chiamano Achaoen, ouero Vchouen, ouero Alacuan. Cresce questa herba copiosamente in Egitto, & in particolare nel Cairo, nel loco chiamato Sbecchie di altezza poco meno della Camomilla con li fiori simili à quella mà le frondi sono similialla matricaria, ò al parthesio, & io l'hò piu volte colta verde, che haueua vn sapore, & vn'odore oscurissimo, & ingrato. Alcuni altri seguitando forse Auicenna, che dice l'Achaoua esser di odore, & sapore acuto, intendono vn altra herba bianca odorata con sapore acre simile all'oregano, del che si vede non molto hauer errato Auicenna che disse l'Achaoua hauer li fiori d'odore, & sapore simili al Maro intendendendo di detta herba di sapore, & d'odore acuto, ma se detta herba sia il vero Maro, io non lo sò. Per il darsini intendono la cannella, ouero cinnamomo, che in cosa veruna é differente alla cannella saluo che nella sottigliezza, & nell' eccellenza dell' odore, & sapore. Hò visto molti fasci del vero (come credo) cinnamomo, che erano scorze di cannella auuolte insieme più sottili, e più fragili, e più breui della cannella ordinaria, & haueuano la grossezza del vero Calamo odorato, & quelli, che erano vecchi non haueuano nè odore, nè sapore, & se ad alcuno era stato qualche poco di odore, & sapore, era assai oscuro, & si sentiua esser simile alla cannella, quale spetie di cannella sottile, breue, & auuolta gli Arabi chiamato Darsini, che con gran difficultà si troua in Egitto. Quella, che li nostri chiamano communemente cannella, gli Arabi la chiamano Cherse, & Cassia lignea, Selica, nella quale molti ancor nel Cairo s'ingannano, e però non la mettono nella compositione della teriaca, quando hanno la vera Cassia, & credono la Selica non esser la Cassia lignea, mà vna scorza portata da luoghi forastieri, crassa, e rosseggiante, la quale scorza à mio giuditio è il vero, & legitimo Macer di Dioscoride, questa scorza Selica chiamano seuda, vanno iui in volta molte Selice, mà vna di esse hà la scorza di colore d'Oro amara con vn poco di astringente, il cui decotto, & infuso in acqua semplice essi frequentano à modo di fomento per l'infiammagione de gli occhi, alla quale gioua mirabilmente, quale scorza chiamano Selica mura. Vn'altra scorza è biondiccia, ouero rossiccia, & negriccia di sapore dolce, & astringente, & senza odore alcuno, che alcuni ignoranti pensano, che sia la vera cassia, & di qui è, che alcuni, perche la cassia è negra, chiamano questa scorza Selica seuda, che vuol dire scorza negra, questa scorza io senza dubio affermarei esser il vero Macer di Dioscoride dalli contrasegni da lui assegnati, vi è la terza scorza, che essi per eccellenza chiamano Selica, cioè scorza, che è la più eccellente di tutte l'altre, che certo è la vera cassia, che li nostri per far differenza dalla cassia fistula solutiua, la chiamano ancora cassia, mà cassia lignea. Per il rhaued se vi pigliano il rabarbaro, & per il sadegendi pigliano le fogli del cinnamomo

momo

momo simili alle foglie del Lauro, mà molto maggiori, che li nostri se ne seruono per il vero foglio, per il Chest adoprano vna certa radica bianca odorata di sapore vn poco amaro, & che pizzica la lingua con molta acrimonia, & la portano da Soria, qual radica se hauesse quell'acutissimo odore, che percuote il capo, senza dubio sarebbe il vero Costo Arabico.

Guiland. Et io ancora credo, che questa sia il vero Costo Arabico, & che li Medici Egittij facciano bene d'vsarlo, ne importa, se con l'odore non percuota la testa, hauendo lasciato scritto Dioscoride, che quello di Soria solamente ferisce la testa, & non l'Arabico, & questo essere di più soaue, & giocondo odore, in esso hò osseruato essere vna cosa particolare, cioè il sapore molto mordente con vn poco d'amarore, mà digratia dimmi, che cosa essi intendono per l'Amomo, del quale frà li nostri è stata gran controuersia, & che cosa essi vsano in luogo di quello, & se credono, che sia seme, ouero Legno.

Alpin. si seruono per l'Amomo non de Semi, mà di vn certo legno odorifero, che chiamano Amama. Questo Amama è vn ramoscello picciolo, sottile, con molti ramoscelli contorti, & inuolti insieme, densi, e storti simili al racemo dell'Vua, nondimeno è legnoso, duro, frangibile, con la scorza di color nero rosseggiante, mà il Legno biancheggia in color biondo, & ha l'odore molto giocondo, & aromatico, mà non hà sapore alcuno, questo Legno meritamente vsano per l'Amomo, essendo che Dioscoride che hà scritto più verdadieramente dell'amomo, hà inteso più tosto esser legno, che Seme, & non senza causa disse l'Amomo esser racemoso, quasi dicesse vn Legno simile al racemo dell'Vua.

Guiland. Molti dicono questo Legno, del quale gli Egittij si seruono per Amomo, esser quella pianta, che si chiama Rosa de Ierico la qual cosa è falsissima, & si conosce, perche il gambo di questa pianta, & i rami non sono lignosi, nè meno frangibili, nè odorati, come sono quelli della pianta, che gli Egittij vsano per Amomo, che hà vna sostanza dura, e lignosa, e facilmente si frange con le dita, e butta fuori odore soauissimo, è perche hà li fiori piccoli simili alle viole, però essi l'vsano forsi per il vero Amomo, stante che Dioscoride dice, che l'amomo è arbusto, & che dal suo gambo à modo di Racemi si rinuolge in se medesimo, fà il fiore picciolo, bianco, simile alla viola, & le foglie simili alla Brionia, Il migliore viene da Armenia di color d'oro, il cui legno rosseggia, & è odorifero, per la qual cosa io approuarei più tosto l'opione de gli Egittij, che la nostra, che per l'Amomo vsano il legno, & non vsano, come fanno li nostri il seme, che non hà nè odore, nè sapore, è cosa veramente difficile à chiarire questa verità per le scritture de gli Autori antichi, perche appresso di loro l'historia dell'amomo è scritta in diuersi modi, talmente che non se nè può cauarne niente di certo. Hora ragionamo della Mirra, che essi chiamano Mur.

Alpin. Per il Mur, ogni vno intende la mirra, mà però non hanno della troglodìtica, ch'è la migliore, in luogo della quale vsano quella chiamata da Dioscoride Ergasima, che ancora sò che è vsata dalli Speciali di Venetia, questa è di colore, e di aspetto simile alla gomma d'odor graue, & al gusto vn poco amara, gli altri semplici, che adoprano per fare li Trochisci, sono gl'istessi, che vsano li nostri. Adesso conuiene, che noi parliamo degli ingredienti della Teriaca, & in che cosa conuengono, & in che sono differenti dalli nostri.

Guiland. Fà quel, che ti piace, e di gratia non di tutti, mà solamente delli più necessarij per breuità, & solamente di quelli, l'vso de quali non è noto à tutti, & che molti ne dubitano.

Consi-

Consideratione di alcuni semplici, che entrano nella compositione della Teriaca.

Guiland.

VOrrei, che mi narrassi primieramente, che cosa essi intendono per il dembilassan, dopoi discorrerai delli altri, l'vso de quali non è alli nostri molto noto.

Alpin. Per la dembilassan essi intendono il succo dell'arbore balsamo, per l'idabilassan il legno, per l'abbilassan il frutto, le quali cose essi l'hanno tutte vere, e freschissime, che se ne seruono in comporre la teriaca, & altri medicamenti, queste cose li nostri ad imitatione delli Greci l'hanno chiamate opobalsamo, xilobalsamo, & carpobalsamo, queste portate da me dall'egitto tu l'hai viste, e confessasti esser senza dubio legitime, e vere, & perche di di esse più copiosamente ragionaremo à basso, doue parlaremo della pianta del balsamo, però al presente non ne dirò altro, nè conuiene che diciamo altro del cinnamomo, & della cassia più di quel, che habbiamo detto di sopra.

Guiland. Et perche quando tu parlasti del cinnamomo, & della cassia io non t'intesi troppo bene, però desidero intenderti meglio, tu dicesti, che gli Egittij per il cinnamomo, & cassia vsano queste tre cose cioè darsini, cherfe, & felica, con li quali nomi intendono il cinnamomo, la cannella, & la cassia, cioè per il darsini la scorza simile alla cannella, ma più tenue, più breue, e più sottile, & inuolta insieme, per il cherfe intendono la nostra vsata cannella, & per la felica intendono la cassia, che li nostri dicono cassia in legno.

Alpin. Hò visto nel Cairo molti fasci del vero cinnamomo, che per la vecchiaia haueua perso l'odore, & questi erano appresso Gio: de Leonardis mercante Venetiano, era quel cinnamomo di scorza sottilissima inuolta in se stessa à modo di cannella, ma però non eccedeua la sua grossezza più di vna corda, che si adopera negli archi, cioè simili al calamo aromatico, & erano molto più breui della cannella, che non erano più lunghi di vn palmo, il suo odore, e sapore, ben cha difficilmente si sentiua per la vecchiaia nondimeno era simile a quello della nostra cannella, la cannella dunque che come si è detto essi chiamano cherfe, nè in odore, nè in sapore, nè in colore è differente dal vero cinnamomo, ma solamente è differente nella grossezza della scorza, e nella lunghezza, il vero cinnamomo secondo hò inteso dire da molti, e di maggiore sapore, & odore della cannella, perche l'odore del cinnamomo è maggiore, & è più soaue, & il sapor è più dolce, e mordente, & di quì credo che Teofrasto habbia scritto cauarsi fuori le scorze più sottili dalli più sottili surculi, ò vero sarmenti, & il cinnamomo, che si caua da questi più sottili è il più perfetto, & la cassia, che si caua dalli più grossi e manco efficace, dalche si deue dire, che il cinnamomo non è altro, che scorze di surcoli, ò di ramoscelli sottilissimi, & la cannella è di scorza maggiore, e più grossa, & la cassia di scorza più grossa secondo Teofrasto, il quale se habbia toccato il vero, fino adesso ne stò in dubbio, che tu potrai facilmente chiarirmi di questa verità.

Guiland. Che la cassia sia differente dal cinnamomo, & cannella in grossezza, in odore, & in sapore, questo è falso, perche sò queste differenze osseruarsi in varie cannelle, e cinnamomi, che li cinnamomi, & cannelle sono fra di loro differenti in grossezza delle scorze, & nella grauità dell'odore, & sapore, perche alcuni cinnamomi sono di scorze più sottili, & di odore, & sapore più potente, & alcuni sono di scorza più grossa, & di odore, e sapore più oscuro, si come ancora le cannelle alcune ne sono più grosse, & di maggiore, e più potente odore, e sapore, & alcun'altre ne sono di scorze minori,

ri,

ri, & di più basso sapore, & odore, & da qui io raccolgo il cinnamomo, che gli Arabi chiamano darsini, non esser altro, che la scorza di sottilissimi surculi, ò ramoscelli, che sono più odoriferi, & di sapore, & odore più potente, & la cannella, che chiamano cherse, non esser altro, che vna scorza più grossa, & questa più grossa scorza che si caui dalli più grossi rami esser la cannella, & non la cassia, come volse Teofrasto, perche hà il medesimo odore, & medesimo sapore, che hà la cannella, benche più oscuro. La cassia poi che gl Egittij chiamano selica, credo, che sia scorza di vn'altro arbore, poiche si conosce chiaramente esser diuersissima dalla cannella tanto nell'odore, quanto nel sapore, l'odore, e sapore della cannella è differente in specie dall'odore, e sapore della cassia, perche il sapore della cannella è dolce con molta mordacità, & il sapore della cassia è molto amato, adunque dando la cassia odore, e sapore differentissimo dal cinnamomo, & dalla cannella, che sono scorze di vno istesso arbore, bisogna dire, che sia cosa diuersa dal cinnamomo, & dalla cannella, le cassie ancora sono diuerse di scorze più gracili, e sottili, & di scorze più grosse, & da questa diuersità nascono varie differenze, qual sia la più eccellente, hò visto nel Cairo molte scorze di cassia grossissime, & inutili affatto all'vso, che à pena haueuano vn poco di odore, e di sapore, adunque meritamente laudarei gl'Egittij, che con quelli 3. nomi comprendono il cinnamomo, cannella, e cassia, mà che il cinnamomo non si ritroui molti periti Medici non ne hanno dubio, & non esser niente differente dalla cannella, se non che sia più eccellente di quella, & se si hauessero le scorze sottilissime, & tenuissime di cannella, tolte di fresco dalli surculi, ò ramoscelli e come hauemo le scorze più grossette, che confusamente chiamano cannella, e cinnamomo, senza dubio alcuno sarebbero in vsarle più eccellenti, e sarebbero vero cinnamomo, mà perche l'odore, e sapore di queste scorze sottilissimme cauate da ramoscelli facilmente nell'humido si perde, e facilmente prima che arriuino in Egitto, ò in Soria in così lungo viaggio suanisce, & sminuisce, per questa cagione succede, che li Mercanti sapendo, che in breue tempo li cinnamomi suaniscono, e diuentano inutili, però non ne conducono, si perche difficilmente si cauano dalli ramoscelli, come ancora perche in vn tanto lungo viaggio perdono l'odore, e'l sapore, pero li conuiene à venderli per vilissimo prezzo, non trouando chi li compra, e la cannella, ch'è scorza più grossa non cosi facilmente patisce nell'odore, e nel sapore, e però li Mercanti d'Arabia ne portano in quantità, perche conserua più l'odore, e'l sapore, e più facilmente la vendono, e questo basti del cinnamomo, e della cannella. Per l'elchenlibat adoprano, come si e detto la resina, terebentina secca, dura, lucida, bianca di fuori, e bionda di dentro, odorifera come quella, che nasce da vn legno aspro di sapore dolce, e messa in bocca, e masticata con denti si mollifica come la cera, & hà l'istesso sapore, & mollitie della cera. Per il tinmactto adoprano il bolo orientale, cauato da vna certa terra dell'isola di Scio, che si caua per ordine del Generale del Mare del Gran Turco in vn giorno determinato dell'anno, per ordine di questo Generale chiamato per nome Batta, al quale il Gran Turco hà donato detta terra, ogn'anno in vn giorno destinato si caua, & si sigilla, & si manda in Constantinopoli, doue poi si purga, & se ne fanno rotelle di questi colori, cioè cinericio, rosso, e giallo, di sapore dolcetto, & astringente, di lenta viscosa, e grossa sostanza, questa terra tengono, che sia la più eccellente per la compositione della teriaca, che sigillata vien condotta da Constantinopoli nel Cairo. Per il Sang. d'Arabia pigliano la gomma, che noi chiamamo arabica colta all'arbore acacia, che nasce nell'Arabia Petrosa, & io tengo di detta gomma

ma, e tengo per certo, che tu ſappi, che in Egitto queſt'arbori producono gran copia di detta gomma, perilche ſi vede chiaro, che grandemente errano coloro che negano la gomma, che communemente viene d'Egitto eſſere la vera gomma Arabica, e dicono quella eſſer la vera gomma Arabica, ſecondo Dioſcoride, che ſi vede eſſer vermicolare, & bianca; la qual coſa è falſiſſima, perche tutte le gomme, che vengono da Egitto, non ſolo ſono bianche, lucide, e vermicolati, ma ancora ſono ſimili alle noſtre gomme nel colore, e nella figura, e ſono vere gomme Arabiche, che ſi cogliono dall'arbore Acacia in Egitto. Nè in Egitto, ne in Arabia vi ſono altr'arbori dell'Acacia, che facciano gomme; & però tutte le gomme, che vengono da detti paeſi, ſono colte dall'Acacia, & non da altri arbori, & in detti paeſi tutti gli arbori di ciregie, brugne, pomi, pera, & ſimili non fanno gomma di ſorte alcuna, & ſolamente l'Acacia produce la gomma, mà di queſta Acacia ne parlaremo in altro luogo. Per il Rholo di Cachia intendono il ſucco cauato dalle Silique colte non ancora mature dell'arbore Siliqua; & di detto ſucco ſi ſeruono nella teriaca. Mi marauiglio, che alcuni eccellenti Medici tengono, che per far la teriaca ſi debba vſar la Lacrima colta dall'arbore Acacia, & non queſto ſucco, ſtante, che nell'Egitto neſſuno hà viſto ſtillare Lacrima dell'Acacia, ne meno hà viſto mai vſarla, poiche l'Acacia non ſtilla Lacrima, ne ci marauigliaremo di Galeno ne di Aetio, che hanno detto, il ſucco liquido, che ſempre è tale, quando non ſi cuoce molto, & ancora ſi arroſtiſce, perche reſta liquido, ſe però (& queſta negligenza non sò perche la fanno) col troppo calore non venga arroſtito, & ſecco aſſai. In quei paeſi ſi troua il ſucco dell'Acacia liquido, e molle, & ſecco, e duro, ma il ſecco è più in vſo appreſſo i Coriari per tingere cuoi, il ſecco è migliore, il freſco di color nero roſſeggiante, & di ſapor dolce, & aſtringente. Per il Nanachue oprano l'Ameo portato ſinceramente dall'Indie. Per il Gardemami pigliano gl'iſteſſi Semi aromatici, che dalli noſtri ſono tenuti per Cardamomo. Il Dauco l'hanno perfettiſſimo dall'iſola di Candia. Et per l'Edul pigliano il vero Acoro, cioè quelle radiche, che li noſtri ſi ſeruono per Calamo aromatico, che veramente ſono radiche d'Acoro, ne gli altri ingredienti per comporre la Teriaca gli Egittij ſono differenti dalli noſtri.

Guiland. Hò viſto, che gli Egittij in comporre la Teriaca commettono molti errori, e però non conuiene darli tante laudi, ſendo, che la Teriaca à tutte l'infirmità, e veleni, a quali eccellentemente ſi è detto giouare, non è veramente preſentaneo, & ſicuro rimedio, io ti dirò diſtintamente tutti gli errori, & poi intenderò la tua opinione.

Errori, che commettono gli Egittij in comporre la Teriaca, & dell'eccellenza della loro Teriaca.

Guiland.

NOn è dubbio alcuno, che gli Egittij in comporre la teriaca, commettono molti errori, primieramente la loro compoſitione è molto differente da quella inſegnataci da Andromaco Seniore, poiche dalla deſcrittione d'Andromaco appariſce, che gl'ingredienti della Teriaca ſiano di numero ſeſſantadue, e gl'ingredienti della Teriaca de gli Egittij ſono cinquantanoue, & in eſſi mancano l'Aſfalto, o vero Bitume, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & Thlaſpi, quali coſe tutte ſono nella compoſitione d'Andromaco, di più, la deſcrittione de gli Egittij hà alcune coſe, che non ſono in quella d'Andromaco, cioè l'Acoro, l'Apio, e il Naſturtio, in oltre la deſcrittione d'Andromaco contiene ſei ordini d'ingredienti, il primo è di numero quarant' otto, il

il secondo di ventiquattro, il terzo di dodeci, il quarto di sei, il quinto di quattro, il sesto di due. Nella descrittione de gli Egittij, si leggono cinque ordini d'ingredienti solamente, et in oltre aggiungono trè volte più quantità di mele, del quale Andromaco non ne assegna quantità alcuna, Et ancora la descrittione delli Trochisci chiamati Alindara appresso à loro è diuersa da quella laudata da Galeno, & di più fanno li Trochisci di carne di serpi con le corna, & li nostri Medici affatto li rifiutano, tanto più, che li pigliano in luoghi arenosi, che però sono grauemente rifiutati da Galeno nel libro della Teriaca à Pisone. Che cosa dunque diremo dell'eccellenza della Teriaca degli Egittij da molti con tante laudi celebrata,

Alpin. Si deue credere che sia certamente diuersa compositione da quella, che ne lasciò scritto Andromaco, & però, che habbia perso molto della sua antica bontà, quale errore succede nondimeno alle nostre Theriache, che dalli nostri Speciali si compongono, perche vi mancano molti ingredienti, e molti malamente ne sustituiscono non senza vergogna dell'arte, cioè il vero Acoro, il Calamo aromatico, l'amomo, la terra lenita, l'opobalsamo, Xilobalsamo, e carpoballsamo, & altre cose, che non ha la nostra Teriaca, quantunque questi semplici facilmente si potrebbero hauere, se essi vi volessero vsare diligenza. Et perche la Teriaca de gli Egittij hà tutte le sudette cose perfettamente non ostante, che in comporla vi si commettino de gli errori, tutta via douemo affermare, che sia vn Antidoto eccellente, e di molta virtù. Ho visto in Egitto molti morsicati da Aspidi, & da Vipere, ò Serpi con le corna, & da Scorpioni, che in quei paesi sono mortiferi, come quelli di Dioscoride, e con operare la Teriaca si sono risanati. Affermano tutti, che quella Teriaca habbia forza efficacissima contra tutti li veleni, e morsicature d'animali velenosi. Et che ella gioui à molte infirmità, non conuiene con lungo ragionamento persuaderlo, perche facilmente si conosce dalle virtù delli semplici Ingredienti. Io ho visto vna donna vedoua trauagliata di molti anni da dolori di ventre, & da vna continua crudità, haueua fatto lo stomacho debole, che li generaua gran copia di humori crudi, & ogni giorno vomitaua vna gran massa di pituità acquosa. Questa donna con l'vso della Teriaca de gli Egittij risanò affatto. Tralascio per breuità molte altre esperienze fatte in paralitici, vertiginosi, & altri mali affettici, con l'vso della Teriaca si sono risanati. Et questo meritamente perche è composta col vero calamo, acoro, amomo, opobalsamo, carpobalsamo, & Xilobalsamo, & con altri ingredienti salutiferi al corpo humano, che nella nostra Teriaca non vi sono. Sono alcuni, che dicono l'eccellenza della Teriaca de gli Egitii farsi maggiore per cagione delle carni delle vipere con le corna, perche dicono, che la carne di queste Vipere, o Ceraste, e più calida, & più velenosa, che non è la carne delle nostre Vipere, & però dicono, che tale Antidoto habbia più efficacia, perche penetra più presto al cuore per la virtù della carne di Serpi la cui qualità per esser velenosa è di natura inimica all'huomo, & però dicono, che questa Teriaca vada più presto al cuore per difenderlo, mediante la virtù di detta carne, quali animali sendo nati, e nutriti sotto callido Cielo, & in luoghi arenosi, & aspri, ogni ragion vuole, che li Trochisci fatti con la loro carne siano più caldi, & però il loro Antidoto gioui più. Et per questo le lodi, che si danno alla Teriaca de gli Egittij, sono meritamente date.

Cuiland. Questo Antidoto, quantunque non si possa chiamar Teriaca d'Andromaco, perche si compone in vn'altro modo diuerso, nondimeno sendo composto di molti nobilissimi veleni, e medicamenti, con li quali si medicano molti, e diuersi mali, non si può dire, che sia Antidoto indegno, & inutile.

Et

Et io ancora confesso, & affermo, che esso sia vn presentaneo rimedio di molti mali, nondimeno la sua gran virtù, che risulta dalla forma, tanto per l'esperienza inuentata da Andromaco, quanto per la natura degl'ingredienti, & approuata dal peso loro, viene à perdersi, stante che il peso di essi ingredienti è alterato, & vi mancano ancora molti ingredienti, & molti ve ne sustituiscono malamente, mà acciò che non perdiamo più tempo in questo Antidoto, hauendo dell'vso suo parlato altre volte, faremo fine.

Alpin. L'vso della Teriaca appresso gli Egittij è frequentatissimo, e specialmente nelli veleni, & nelle morsicature di animali velenosi, serpi, e scorpioni, che, come si è detto, in quei paesi sono mortiferi, come quelli, de'quali parla Dioscoride, & sono più grandi delli Scorpioni nostri, di color verde chiaro, & non se ne trouano di color nero. Molti vsano la Teriaca tanto spesso, che la pigliano tutto l'anno intiero, altri per più tempo, perche credono con essa augumentare il calor naturale, & conseruare la giouentù, & prolungar la vita, la sua vtilità à tutti manifesta, esser buona à quei, che patiscono di debolezza di stomacho; che non possono concuocere il cibo per difetto del calore naturale, è dunque familiare questo Antidoto per augumentare, & conseruare il calor naturale dello stomaco, perche in quei paesi vi sono molti, che patiscono di debolezza di stomaco, perche vsano per lo più cibi rinfrescatiui, e buon'acqua, & vsano disordinatamente li bagni di acqua dolce, e sopra ogni cosa vsano molto il coito, perche ogni vno può pigliare molte mogli, come può anco tenere per suo diletto tanti schiaui, quanto ne può gouernare, & per questa cagione patendo molti debolezza di stomaco, frequentato con gran giouamento l'vso della Teriaca, & io hò visto molti quasi disperati della vita, che con continuare la Teriaca hanno ricuperata la sanità. Quelli, che patiscono di sordità, di vertigini, & di altri mali cagionati da frigidità, vsano tutti la Teriaca, & ancora in tutte le febri maligne, & nella peste non hanno maggior rimedio, nel quale confidino più, che nella Teriaca, l'vsano ancora nelli putti, e bambini, & in somma per concluderla vsano la Teriaca à tutti li mali, e questo basti.



CON-

CONDITIONI,

E REGOLE APPARTENENTI AL BVON SPETIALE.



ESSENDO mio pensiero di voler dir alcune conditioni appartenenti al diligente Speciale. Però primieramente dico, che deue hauere il timor d'Iddio, esser di buoni costumi, fedele, non cupido, & essercitato dalla pueritia nella cognitione delle medicine semplici, & composte, & finalmente sia vero innamorato della professione.

Della Trituratione.

LE spetie si [illegible]no triturar in più modi, alcune [illegible]mente, altre sottilmente, altre [illegible]tilmente, altre tenuissimamente, [illegible] molto necessario dire queste diff[illegible], & prima s'hanno à triturar [illegible]ente tutte le spetie solutiue, eccettoia Coloquintida, che sottilmente vogliono gl'Autori si trituri, la causa è, perche essendo essa spongosa, & atta à tiraher à se l'humore, essendo grossamente pesta si gonfia, & così gonfiata per l'acutezza sua s'infiamma, dall'infiammatione vien'il dolore, e dal dolor l'Vlcera. Per euitar dunque questi inconuenienti ci ammoniscono gli Autori, che sottilissimamente la debbiamo triturare, acciò più facilmente passi, nè si venga à fermar nello stomaco, e negli altri membri

Nelle Stomatiche si deue il medesimo ordine, cioè di grossamente triturare, & ciò si fà, acciò stando qualche poco nel ventricolo giouino, e che le loro qualità non siano così facilmente ottuse dal cibo.

Tutte quelle cose, che hanno à risoluere la ventosità, seguir'il medesimo ordine, acciò più lungamente restino, & tanto più vengano a risoluere la ventosità, che se fossero sottili starebbono meno nello stomacho, & così verrebbono ad operar manco contro essa ventosità.

Et in somma; quando vogliamo, che penitrino solo al ventricolo, & agl'intestini grossamente, & quando al profondo sottilmente.

Sottilmente si pestano tutte quelle cose, che prontamente vogliamo ridur ad atto, e che con maggior celerità penetrino alle parti del corpo, & vogliamo confortar, ò incidere gli humori, ò assottigliar, ò astergere, ouero euacuare per orina, ò sudori, ò traspiratione insensibile, & così quando vogliamo confortar le parti interne, come il cuore, il Fegato, ò leuar l'ostruttioni, e ciò si fà, acciò per la loro tenuità facilissimamente possino penetrar per pori obstrutti, e con più celerità operino, & per questa cagione, le spetie d'Iera di Galeno, della Teriaca, & del Mitridato commandano gli Autori, che si pestino sottilmente, acciò più presto penitrino per li meati obstrutti, & latenti agli effetti del Fegato, come s'è detto sottilmente, alli effetti della Milza più sottilmente, alli effetti di reni molto più sottilmente, alli effetti degli occhi tenuissimamente, accioche le grosse per la loro inequalità non esasperino le tuniche de gli occhi, & causino dolori.

Le spetie degli oppiati medicamenti deuono essere sottilmente peste, accio possino penetrare alle vene, e luoghi latenti, e possino stupefare, ch'altrimente non stupefarebbono, nè haurebbono tanta forza d'ottundere il senso, & acciò fac-

facciano più facilmente penetrare la virtù dell'Oppio, tali composti deuono esser fermentati, & non adoperati, se non passati sei mesi almeno doppo la fabricatione di essi.

Diuerse sono le sostanze, e qualità de i semplici ingredienti, che s' hanno da pestare, ne comportano d' esser pesti tutti insieme senza detrimento delle virtù di molti di essi, atteso che molti hanno la virtù in superficie, altri nel centro l'vno comporta d'esser pesto l' altro hò però si reciterà d'alcuni, all'esempio de' quali si potrà regolare.

Quei semplici, che hanno dell'ontuoso non si possono pestare senza gran forza nel mortaro, come sono li semi d'Anisi, di Finocchio, e simili, ancora li Garofani, se bene sono odorosi, non già hanno la virtù fondata in superficie.

Il Polipodio similmente tiene vna certa viscosità humida, non se ne può far polue, se non pestano gagliardamente.

Molti aromati sono di sostanza duri, nond meno perche hanno la virtù in superficie, non si deuono pestar gagliardamente, perche si perderebbe la maggior parte della loro virtù, & pero si limano, & si tagliano in minutissime parti, poi si pestano pian piano, macinando, & setacciando spesso, come sono il legno Aloe, li Sandali, la Canella, la Galanga, il Schenanto, il Spico Nardo, Spico Celtico, e simili, e così si ridurranno in polue senza perdere, o risoluere parte alcuna delle virtù loro, il che non succederebbe, volendosi pestar a tutta posta.

A questi s' aggiongono il turbit, il zenzero, & altri simili, come anche molte radichette, le quali prima secche di nuouo al Sole, o altro luogo caldo si pesteranno facilmente, come sono le radiche di Asaro, e d'Elleboro, de Brusci, d'Aristologia, di Gentiana, & molte altre.

Altri sono, li quali col solo macinarli facilmente si riducono in polue, come sono la scammonea fina, il diagridio, l'aloe, la mastice, il bolo Armeno, il sangue di Drago, la gomma arabica, & altri.

Altri si ontano prima, che si pestino, ongendo ancora il mortaro, & il pestone perche gioua à reprimere la loro malignità, & à prepararli, come la Coloquintida, li Mirabolan, li quali bisogna prima ongere con Olio di mandole dolci, ouero Olio violato.

Altri perche s'attaccarebbono al mortaro, come la Canfora.

Altri, acciò che le parti più sottili non essalino, come il Reobarbero, l' Euforbio, & quando è poca quantità, basta prima pestar due, ò tre mandole solamente nel mortaro, le quali poi leuate dal mortaro così onto, si macinerà il Reobarbaro, o altro.

L' Agarico non si può pestare, ma volendolo ridurre in polue, si disfarà con vna grattarola, & poi così grattato si passarà per setaccio sottile.

La Sena, la Betonica, l'Assentio, il Sticados, & altre herbe simili, prima secche vn poco al Sole, o altro luogo caldo, si pestino facilmente, come ancò li fiori, & altre herbuccie, come Maiorana, Timo, Epitimo, Eufragia, Zaffarano, e

Le Gomme, perche la maggior parte non si possono ridurre in polue, si sceglile più nette, che si può, & si triturrano, & dissoluono con qualche liquore appropriato, con hauerle fatte stare infuse, facendole vn poco bollire, poi si colano, & di nuouo si fanno bollire, sin che sia consumata l'humidità, che hanno, & questo modo s' osserua in tutte le compositioni doue entrano Gomme, come Armoniaco, Galbano, Opoponaco, Serapino, e simili Quelle Gomme, che si possono ridurle in polue, si pestano, e macinano, e si passano per setaccio sottile, come l Mastice, come la Mastice, Icensno, Gamma Arabica, e Dragamti per le spetiodi Diadragaati, ma hauendo a seruire e per qualche medicamento in Elettuario, o Pilole si puon li Idetti draganti infondere in qualche liquore, che facilmente si disfarà.

Osseruato diligentemente quanto con breuità si è detto circa il pestar le spetie quelle, che si sono peste da per se di nuouo ripestate, poi mescolate tutte insieme nel mortaio, macinandole poi di nuouo rpassare per setaccio.

Delle

Delle Decottioni.

CIrca alle Decottioni è d'auuertire, che non tutti li semplici, nè meno le sue parti sono di vna natura, e forza medesima, si come è noto ad ogni perito, e buona regola sarà à chi dispensa, se nè decotti osseruarà il seguente modo, e però si metteranno in principio à cuocere li legni, poi le radiche, & sue scorze, appresso i sorcoli, poi le foglie seguitando li frutti, poi li semi, & finalmente i fiori, Et quest'è quanto al generale, che in particolare se ne è scritto in ciascheduno medicamento, Et perche alcune cose riccercano più, & meno bollitione fuori del sudetto ordine, ricercando in essa tre gradi, come nelle radiche, vi sono di quelle, che molte, altre, che mediocre, & alcune, che poca decottione sostengono, & il simile nelle spetie degli altri semplici, come la Canella, dopoi le radiche la Liqueritia, dopoi l'herbe, la sena, dopoi li frutti, li tamarindi, il capeluenere, dopoi li semi, il Reobarbaro, dopoi li fiori, e l'Orzo auãti le radiche, & simili, che per breuità si tralasciaranno, auertendo di dar spatio di tempo tra vn semplice, & l'altro nel ponerli à bollire, acciòche finito il decotto, tutti li semplici habbiano lasciata la loro facoltà, e virtù nel liquore, che la virtù di niuno di essi sia risoluta per il troppo bollire, perciòche è difficile à dar ad intendere quello particolare con ponerlo in carta, douendosi regolare col giuditio naturale, & consiglio de'pratichi, & anco è d'auuertire, che il fuoco sia moderato con far bollire dal principio al fine in vn'istesso modo, douendosi li sẽplici esser posti à bollir auanti triturarli, & inciderli, chi più, e chi meno, secondo la qualità d'essi, & essendo li semplici secchi, maggior trituratione, ò incisioni, e bullitio ne vorranno, che se fossero freschi, & per la quantità d'acqua per ogni manipolo de'semplici, che comporta molta decottione, si metteranno lib. 6. per quelli, che la vorranno mediocre, lib. 3. e per quelli, che ne richiedono poca lib. 1. auuertendo, che le cose glutinose vogliono le medesime lib. 6 di acqua, acciò la loro viscosità non impedischi il colare, & non dargli maggior cottura di quello, che conuiene al grado suo.

Della Torrefattione, & adustione.

QVel medicamento, che occorrerà torrefare, si ridurrà in parti minute, & si porrà sopra vn vaso di ferro, ò di terra infuocato maneggiandolo continuamente con vna spatola, acciò il calore penetri per tutto egualmente, e non brugi con lasciarlo star, sin tanto muti di colore, & non sarà necessario rompere li semi di forma piccola.

Quello, che hà da essere adusto, ò abrugiato, si metterà sopra il fuoco, ò crucio lo, coprendolo con carboni accesi, ò in fornace, come s'è detto dal nostro Antidotario nella preparatione del corno di Ceruo, la quale è vna consumatione dell'humore estrinseco, & intrinseco fatta dal fuoco nella cosa, che s'abbruscia, rimanendoui sòlo quel poco humore, che fà tener insieme le parti aduste.

Delle Cotture.

ALli Elettuarij si ricerca la purità del Zuccharo, ò di Mele, e la conueniente cottura, perche essendo poco cotto, farà che l'Elettuario si disgreghi, e si separino le polui di esso mele, ò Zuccharo, ouero la farà subollire pigliando mala quantità, & se sarà troppo cotto, e priuo della sua humidità, causarà, che l'Elettuario diuenti duro grumoloso, ne potranno le spetie conglutinarsi insieme bene con detto mele, e zuccharo, regolãdosi tal cottura del zuccharo à spessitudine di mele, ouero, che la goccia d'esso zuccharo facci il filo, e più, e meno secondo la qualità dell'Elettuario.

Il Mele spumato, s'è formato senza darli humidità, e senza bollire à fuoco lento.

Alli Siroppi la cottura deue esser tale, che messone vn poco sopra vn cocchiaro rattenghi la goccia, ouero pigliandone fra due deta, & applicandole, e spiccandole insieme faccia le fila, ouero buttatone

tatone alcune goccie sopra la carta rifredde, che sarãno, restino formate, e non scorrino.

Alli Giulebbi se gli darà alquanto minore di quella de siroppi.

Alli Robbi sarà simile al liquore, è forma di mele,

Alle Cõfettioni in rotoli, e manuschristi, cuocerle, e ridurre in modo, che pigliandone fra due dita, faccia le fila, e si congeli.

Alle conserue simile à quella de' Manuschristi.

Alla Cotognata, e simili, che si geli, e non scorri.

Delle Infusioni.

INfusioni sono quelle, quando li semplici sono messi ne i liquori, ouero Acque fatte ferventi in tal modo, che le loro sostanze siano cauate da quella, dal cui traggere, & infondere n'acquista ella il nome d'attrattione, ò d'infusione.

S'infondono altre cose ancora ne i liquori ad altri effetti, si come a riprimere la malitia, & nocumento loro, & ad accrescere la loro bontà, e virtù, come al Esula, al Mezereon, che si infondono nell'Aceto si rettificano, e si leuano le loro parti tanto nociue, & alli Mirobolani anco si togliono, & lasciano alcune parti diuerse, secondo che sono infuse in diuersi liquori. Si vigora, & magnifica l'operatione dell'Agarico, fondendolo nell' Ossimele, ouero nell'infusione del zenzenero fatta in vino, che queste tali, & altre simili più presto si possono dir rettificati, che infusi, ne meno di quelli, che si infondono per nutritione, ouero imbibitione, come li Dattoli, nel Diafinicon, il Cimino nel Diacimino, e simili.

Il Reobarbaro tagliato in parte minutissime, cioè raso messo dentro vna Carafina bagnato con vino bianco aromatico per rauuiuargli la sua virtù, & aromatizzarlo con vn poco di Spico nardo, ò Cannella pefetta, ò Schinanto inciso minutissimamente, e poi messo di sopra Acqua di Endiuia, ouero quel decotto, che vien ordinato per dissoluere il medicamento tanta quantità, che il reobarbaro resti coperto dall'acqua, ò decotto, & atturata la caraffa, & posta in bagno Maria sopra la cenere calda per tutta la notte, poi colata con forte espressione per stamegna, che prima sia stata bagnata con acqua commune, e spremuta, & questa è infusione solita per beuande.

L'Agarico disfatto con vna grattarola aromatizzato con vn poco di zenzero bagnato con vino aromatico bianco, e messoui acqua, ò decotto, & osseruato quanto si è detto nel Reobarbaro.

Del Manipolo, e Pugillo.

MAnipolo si intende, quanto capisce dentro il pugno della mano.

Pugillo si intende, quanto se piglia con l'estremità de i detti della mano.

Delle Dose per formar medicamenti.

NElli Elettuarij ordinarij, per ogni libra di Zuccaro, ò mele, once tre di spetie.

Nelli Elettuarij aromatici per ogni lib. di zuccaro, ò mele, onc. 2 di spetie.

Nelle Confettioni aromatiche in rotole, per ogni oncia di Zuccharo, scrupoli due di spetie.

Nelli manuschristi perlati, per onc. 1. di zuccharo, scrop. 1. di Perle.

Nell'acqua mulsa, cioè melata, per ogni lib. di Mele eletto, lib. 8. di acqua di Cisterna, bollito in vaso di terra vitreato, con andarlo spumando tanto, che resti à lib 7.

Nell'Enomellile, ò vino mulso, per ogni libra di mele eletto, onc. 16. di vino bianco, vecchio, aromatico, cioè Maluasia di Candia.

Nel Rodo mel zuccarino, per ogni lib. di mele, lib. mezza di Zuccharo.

Nell'Ossimel zuccharino, per ogni lib. di mele, lib. mezza di Zuccharo.

Nelli Vnguenti per dargli forma, e consistenza, per ogni lib. di olio, onc. quattro di Cera per la Estate, & onc. 3. per lo Inuerno.

Nelli Lenimenti per la Estate once 2. e per

e per l'inuerno once vna, e mezza.

E tanto negli Vnguenti, come lenimenti preparati, tutti gl'ingredienti polverizzarli, e ridotti in sottilissima poluere, la Cera rotta in pezzetti, messa à liquefare con Olio à fuoco lento, leuato dal fuoco, continuamente agitandolo col menatore fin, che sia alquanto rifreddo, poi vnite le polui poco à poco, non aspettando, che si quagli l'vnguento, per metterui le polui, perche verrebbe grumoso, diffuguale, e mal'vnito, poi si rimetta sul fuoco, quanto che pigli vn poco di calore, & leuato dal fuoco, messo à raffredare con maneggiarlo continuamente.

Doue entrano le Mucelaggini, si fanno bollire prima le mucellagini con Olio, fin che siano consumate con hauerle maneggiate continuamente, dopoi colate si aggiunge la Cera, e poi il rimanente.

Doue entrano le gomme come nell'Vnguento Apostolorum, & altri simili, le dette gomme infuse nell'Aceto, colate, e ridutte à cottura, vnitaui la Termentina, ò simile, & incorporate con l'Vnguento freddo.

Nelle Mucelaggini per ciascheduna lib. d'Acqua once vna, e mezza d'ingredienti, e per cauarla le radiche, fresche, monde, e tagliate sottilmente con li semi sani, eccetto il seme di Cotogni, che si deue rompere, vnito con l'Acqua tepida, & lasciato star infuso per vna notte, poi messo sopra il fuoco senza bollire, agitandola, & sbattendola continuamente con spatola, si, ch'esca la mucelaggine grossa à galla, dipoi si spreme in vn panno rado nel torchio, & quella del seme di Psillio sano, si mette similmente in infusione, & si caua senza fuoco.

Le pietre auanti si mettino à preparare in Porfido, si riducono in parti minutissime, e si lauano diligentemente più volte fin tanto, che rendino l'acqua chiara, & il medesimo si fà nelle Carabe, & simili.

Per li fiori cordiali assolutamente pronuntiandosi s'intende per l'ordinario tre, cioe di Borragine, Buglossa, & di Viole.

Per li fiori caldi communi similmente tre, cioè Aneto, Camomilla, e Meliloto.

Per li frutti cordiali similmente tre, prune da mascine, sebesten, e tamarindi.

Per li semi communi frigidi maggiori quattro, cioè Cetroli, Coçomeri, Cocozze, & meloni, li quali vogliono poca cottione.

Per li semi communi frigidi minori, quattro, cioè, Endiuià, Lattuca, Porcacchia, e Scariola.

Per li semi communi calidi maggiori, quattro, cioè Anisi, Cimino, Carui, Finocchio.

Per li semi communi calidi minori, quattro, cioè Ammi, Appio, Dauco, & Petrosello.

Per l'acque cordiale stillate, quattro, cioè buglossa, endiuia, melissa, & rose.

Le cose medicinali, che assolutamente sono pronunciate, sempre s'intendono le più elette, e più in vso, come per la Spica, quella di Nardo Indico, per la Rosa, la rossa, per il Corallo, il rosso, per il pepe, il nero, per gli anisi, il seme, per la Cera, la gialla, & simili.

Le cose acerbe, acetose, & agre, & austere, hauendosi da cuocere, si facciano bollir'in vasi di pietra, ò di terra vetriati, ne siano maneggiati con alcuna sorte d'instromenti di metallo, se però non fusse di argento, & questo osseruar nel cuocere, maneggiare, & riporre.

Li Coralli, Dentali, Conchiglie, Minerali, e mezzi minerali, e simili, s'abbrugiano, come si è detto nel nostro An idotario al corno di Ceruo, & si preparano.

Per li Minerali s'intendono, Oro, Argento, Argento viuo, piombo, stagno, Ferro, & Rame.

Per li mezzi Minerali s'intende Antimonio, Marchesita, Alumi, Vetriolo, Solfo, & ogni altra spetie cauata da miniere.

Li sughi di qualsiuoglia spetie non si deuono mettere in opera, fin tanto, che non siano stati purgati, diuentati chiari, & separati dalla sua posa.

Nelli medicamenti composti le spetie non si mesticano, fin che siano detti medicamenti quasi rifreddi, e per voler conseruar, e mantener la virtù loro, è di necessità fermentarli, chi più, chi meno, se-

V 2 condo

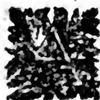
condo la qualità loro, cioè gli oppiati, al meno per sei mesi, & per detto tempo non vsarli, l'altri si possono adoprar subito fatti, ma almeno per vn mese maneggiarli spesso, Et il modo della fermentatione s'è detto nella Teriaca.

Li semplici siano colti in luoghi atti, cioè doue sono di maggior virtù in tempo idoneo, e congruo, e nel comporre medicamenti s'auuertisca, che non siano vecchi, ò mal conseruati, ò muffati, ò vitiati, ò ammessa la loro virtù conseruarli diligentemente, & porli in luogo asciutto, con tenerli stretti conseruati nelle carte, e riposte in Scatole per mantener la lor virtù. Et nelle compositioni se sono pesati, dopo che sono diligentemente mondati, purgati, dissoßati, raschiati, tagliati, spezzati, tritati, o in altra maniera, come si ricerca ottimamente.

E volendo comporre medicamenti, è necessario hauer cognitione de semplici, acciò non si faccia errore d'vno per vn'altro, & per tal'effetto s'e posto appresso il sommario d'essi, douendosi osseruare la sostanza, colore, odore, e sapore.

SOMMARIO DELL'ELETTIONE DE' SEMPLICI

E del modo da tenersi in hauergli à metter'in opera.



ABETE nasce ne i Monti, e trapiantasi ne i giardini, & è vn'Albero grande di fron di lunghette, breui, dure, e folte, del quale tutti li ramuscelli nascono in croce, si come n'è dotato vn boschetto in quel nobilissimo Giardino di casa Medici in quest' Alma Città di Roma nel monte Pincio, cosa veramente vaga à vedere. Il qual' albero fà quel liquore eccellente volgarmente chiamato olio d'Abezzo, qual liquore, ò lacrima, che dir vogliamo, è liquida, e spira di buonissimo odore, alquanto amaretto, & in capo all'anno giallezgia di colore, e piglia più corpo, L'o eccellente vien portato da terra Tedesca.

Abrotono e vn'herba conosciuta si nelle campagne in luoghi ameni, come anco ne Giardini, la quale e di due spetie, cioè maschio, e femina. Il maschio è sarmentoso, con rami sottili, simili à quelli dell'Assentio, la femina è biancheggiante con le fronde dentate minutamente, altramente chiamata formichella, si eleggerà il maschio.

Acatia nasce in Egitto, & è vn Arbuscello spinoso, hà vna veste simile alli Scasi, li suoi frutti sono simili alli Lupini, de i quali si spreme il sugo, quando sono acerbi, e condensasi, qual resta di color rossigno, e perche si dubita di non hauer tal semplice perfetto in suo luogo si vsa il sugo delle prune saluatiche, acerbe, condensato diligentemente, & anco il sugo del Sumacco similmente condensato secondo all'Antidotario.

Acantho, ò brãcha vrsina nasce in luoghi humidi, e sassosi, e si troua negli orti, & è vn'herba, la quale ha le foglie più lunghe, e larghe della Lattuca, & intagliate

gliate come quelle della Ruchetta, nigreganti, liscie, e grosse col fusto longo due gombiti, liscio, vestito per interualli fin' alle cime di piccole frondette, longhette, concaue, e spinose, il fior bianco, il seme longhetto, e rosso, le radiche molli viscose, rosseggiante, e longhe.

Aceto à tutti noto, eletto di Vino biãco puro, e quando è fatto di più eccellente Vino, tanto più l'Aceto è perfetto, chiaro, di buon'odore, & forte.

Acoro vero, chiamato volgarmente Galamo aromatico vsuale nasce nel Leuante appresso ad vn lago di Macedonia, & è vna pianta, la quale hà le foglie più strette, & longhe dell'Iride alquanto amarette, & odorate, si come sono anco le sue radiche, si eleggerà le sue radiche non tarlate, nodose, longhe biancheggiãti, dense, piene, alquanto acute, di grato odore, & purgata dalla sua scorza, e tagliate minutamente innanzi si metti à poluerizzare.

Acqua commune l'ottima, e la dolce, sincera, e che non partecipi di niuna qualità si eleggerà quella di Cisterna, perche cuocendosi s'assottiglia la parte grossa, e resta perfetta, che l'opposito seguirebbe à quella di fontana.

Acqua marina, ò salsa, che dir vogliamo, si eleggerà quella colta nel mare lontano dalla foce del fiume, acciò sia più perfetta, e per mancamento di essa in suo luogo si vsarà l'Acqua commune, & per ogni libra di essa Acqua si metterà oncie due di sale.

Adianto, ò Capeluenere è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & palludosi nelle mura, doue respira l'acqua, produce le frondi simili à quelle del coriandro intagliate per intorno, hà li sui fusti negri, lucidi, e sottili, e di due spetie, vno verde negreggiante dal volgo chiamato capeluenere, l'altro verde biancheggiante con le foglie più piccole chiamato adianto, si eleggerà di fusti beni habituati, & morbidi con le sue foglie verde, e non citrine,

Agalloco, cioè legno Aloè nasce nell'isola Taprobana; & altri paesi circonuicini, l'eccellente è quello, che vien portato da i Portoghesi da Calechut Città famosissima d'India; e perche l'habitatori delli luoghi, ne i quali nasce l'Agalocco subito, che l'hanno tagliato dall'albero, lo seppelliscono in terra per spatio di vn'anno, acciò si consumi, & infracidischi la sua scorza, e resti solo il puro legno per far'acquistare odore. Dicono ancora, che li rami, e tronchi dell' Agalocco cascando da loro stessi dall'albero sono rapiti dall'inondationi di fiumi, e portati da quei paesi circostanti, & escono nel fiume Giãge, & perciò si vede alle volte tal legno lacerato, roso, e guasto per esser lungamente stato straportato dall'acque, & quando si dice legno aloè crudo, s'intende, che non sia stato putrefatto dalle sudette attioni, cioè che non sia stato sotterrato, nondato, e che non sia stato cotto, ne bollito nell'Acqua per vso di quelli Rè di detti paesi, come ancor'vsano infondere il Reobarbaro, e cauarne fuora la sua virtù prima, che lo vendino. L'eletto è quello nero, vario di colore, pieno, graue, duro, grosso, e non bianco, e che acceso non brugi presto, e rendi l'odor soaue con grassezza si tagliarà, ò limarà in parte minutissime auanti si poluerizza.

Agarico nasce nella regione di Samaria, che si chiama Agaria ne tronchi de gl'alberi grandi, e vecchie nel modo, che si generano li Fonghi, L'ottimo é quello, che nasce su l'Albero chiamato Larice, il qual'è di due spetie, cioè maschio, e femina, il maschio è cattiuo, è lungo, nero, duro, denso, e graue, e che mostra ne suoi fragmenti come fila di nerui, L'eletto è la femina, qual'è tondo, bianco, porroso, molto redo, facile à rompersi, e leggiero, & dentro di se le vene dritte, dolci al primo gusto, e poi amaro, e stitico, & propriamente nella parte superficiale, e per ridurlo in polue si disfarà con vna grattarola, e poi passarlo per seta separatamente dall'altri ingredienti.

Albero di Quercia assai noto per esserne dotate le selue è di statura grande, con foglie intagliate, & incauate da ciascheduna parte, di sopre verde, & di sotto roginosa, e grosette, producendo due sorte di frutti, vno chiamato Ghianda di forma lunghetta, lustra, di color, che tira al citrino, da vna testa vestita d'vn cap-

pelletto penticchiato, l'altro chiamato Galla di forma tonda, crespa, con pedicozzo di color rossigno,

Alabastro, è pietra assai conosciuta, nasce in diuersi luoghi, ma il più perfetto è quello d'Egitto, e quello ch'è più candido e che tira al color del mele, si soppestarà e poi si prepara il Porfido.

Aloè è vn sugo condensato d'vna piãta, che hà le foglie à modo di piramide incauate dalla parte di detro, tõde di fuora, & spinose nelli tagli, & è di tre spetie, cioè succotrino, e patico, e cauallino. L'ottimo vien dall'India, il succotrino è così nominato da succotri Prouincia doue si fa l'Epatico, così detto per esser di color simile al Fegato. Il Cauallino è la feccia d'ambidue, frà tutti il più nobile è il Succotrino si eleggerà di color citrino che inchini al rosso à modo di Fegato, che sia chiaro risplendente di buon'odore, e proprio è frangibile, nel primo dolce, alquanto amaretto, e poi gagliardamẽte amaro, di sostanza tenero l'epatico rosseggiante, rassomigliandosi al Fegato, e puro, e che si dissolue facilmente, e nelli cõpositi si poluerizzarà separatamente con macinarlo.

Altea, ò Ibisco chiamato volgarmente Maluauiscio nasce nei campi, e vn'herba di spetie di Malua saluatica, hà le foglie tonde simile alla Madre di Viole, ma lanuginose, il fior simile alle rose col fusto longo, la radice viscosa, & di dentro bianca. La radica si eleggerà liscia, piena, & si purgarà esteriormente,

Alchechegi, ò Alicacabi da alcuni chiamato Vissicaria, nasce nelli Canneti, nelle Siepi, & in luoghi ombrosi, e produce foglie maggiori di quel del Basilico. Il suo frutto e tondo, rosso, liscio, simile al vago dell'Vua serrati in visciga rossa, si eleggerà il frutto.

Alumi sono di più spetie, ma per il bisogno nostro si dirà solo di tre, cioè scissile, tondo, e liquido. L'ottimo è il scissile, che sia fresco, candido, al gusto costrettiuo, all'odorato greue, non sassoso, non serrato insieme, ma che si diuide in filo, e nato in Egitto. Il tondo quello, che di sua natura tiene di vescighe vicino al color bianco, costrettiuo, con vna grassezza senza rena, e frangibile. Il liquor, ch'è limpido, di color di latte vguale sugoso, senza sassi, tutti nati in Egitto. Ma perche tali Alumi di cotesti paesi così conditionati à tempi nostri se ne vedono pochi, si vsarà per il Scissile quello di piuma, per il tondo, il zuccarino, e per il liquido quello di rocca fabricato alle Lumiere della Tolfa. Si eleggerà di color bianco, che tira al rosso, e quando sarà nominato semplicemente Alume si farà elettione di quello di rocca, e nelle compositioni si poluerizzaranno separatamente da gl'altri ingredienti con macinarlo.

Amaraco, ò Sansugo volgarmente chiamato Maiorana, è vn'herba. L'ottima e quella, che nasce in Cizico, & Cipro, e poi quella, che nasce in Egitto. La qual' herba è ramosa, e va serpendo per terra, con le foglie tonde, pelose, sottili, & odorate, e per mancamento di esse, si eleggerà la nostrale colta fiorita.

Amido, ò Amilo, che dir vogliamo per esser molto noto, se ne dirà breuemente, si eleggerà quello fatto di Grano eletto, che sia leggiero, bianco, liscio, fresco, e senz'odor dispiaceuole, e si poluerizzi separatamante con solo macinarlo, e quando occorrerà abbrusciarlo, si porrà sopra vn tegame perforato, con lasciarlo stare sin, che cominci à mutare di proprio colore.

Ammi, ò Ameos vsuale è vn'herba non molto grande di foglia, & è piantata simile al Cimino saluatico il seme piccolo, si eleggerà quello di Leuante, d'odore simile all'Origano, puro, e non semoloso di sapor acuto.

Ammoniaco, ò Armoniaco è vn liquore gommoso di vna ferola, che nasce in Libia appresso à Cinere, della quale ne viene in massa, & in grani, si eleggerà in lacrima, colorito di granella, come d'incenso, denso, sincero, d'odor vguale al Castoreo, & al gusto amaro.

Amomo è vn picciolo Arbuscello, hà il fior picciolo, simile à quello delle viole bianche, le foglie simile alla brionia, il seme in caselle, racemoso, di vago quasi simile al Cardamomo. L'eletto è quello di Armenia, ma perche non ne vengono nelle nostre parti, in suo luogo si metterà

il

il Calamo aromatico vsuale, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario, il qual Calamo auanti si metta à poluerizzare si purghi dalla sua scorza, e si riduca in parti minute col coltello.

Anacardi, è vn frutto prodotto d'vn Albero nell'Isola di Sicilia, il qual frutto è simile ad vn cuore d'Vccello di color rossigno, quando è fresco, di fuora rosso, come il color del cuore di dentro, hà vn liquor rosso, e simile al mele, e nel mezzo vn'animella bianca simile à vna piccola mandola, si eleggerà li pieni, habili, freschi, con molta rasina nella scorza, negra, & al gusto agra.

Aneto ne gli Orti herba volgarissima tanto simile al finocchio, che spesse volte s'il gusto non fosse giudice, s'ingannarebbe l'occhio, si eleggerà il suo seme pieno, maturo, e poderoso.

Anemone è vn'herba di due spetie, vna nasce in luoghi saluatichi, e l'altra in luoghi coltiuati con le foglie simili al Coriandro, mà intagliate piu minutamente, doue s'inchinano à terra con li fusti lanuginosi, e sottili, con li fiori simili à quelli del papauero con la radica come vn'Oliua, mà vn poco maggiore cinta di radichette, Il saluatico è in tutte le parti maggiore con le foglie più larghe, e più dure, il capo più longo, il fior rosso, la radica simile al Raponzolo, e capilloso, si eleggerà l'herba del saluatico.

Angelica, ò mirris è vn'herba, la qual cresce all'altezza più di vn gomito, col fusto concauo, e voto, le foglie lunghette, & intaccate per intorno, di color, che nel verde negreggia con le sue ombrelle, col seme schiacciato, e sottile, hà molte radiche, L'eletta è la saluatica della campagna della prouincia di Sassonia d'acutissimo sapore, d'odor eccellente, e soaue, e pero vien chiamata Angelica, la quale si taglia minutamente innanzi poluerizzarla.

Anguria dal volgo chiamata Cocomero è vn frutto d'herba, che fà le foglie intagliate, & incauate, grande, & runide, con li sarmenti lunghi, & distesi per terra, come li Meloni, li fiori gialli, il frutto, molto più grosso. Si eleggerà tal frutto, maturo, grande, liscio, & manco grene degli altri simili, e li semi perfettamente maturi, e mondi.

Anima, & Copal vengono dalla nuoua Spagna, & sono due spetie di Gomme, che s'assomigliano assai, L'anima è lagrima, o gomma di vn'albero grande, che e bianca, e tira al color dell'incenso, hà più ontuosità, che il Copal, Li graui similmente, come quelli dell'incenso, mà alquanto più grandi di color giallo, come Ragia, di molto gratioso, e grato odore, posto nella bragia si consuma facilmente, e diuerso da quello, che viene di Leuante. Il Copal è vna gomma molto bianca, lucida, e trasparente, & si porta in pezzi grandi, che paiono pezzi di Cedro conditi, & tiene mezzano odore, non però così buono come l'anima.

Anisi herba volgarissima, e parimente molto volgare il suo seme. La qual cresce con foglie minori dell'Appio, ma manco intagliate. Eleggasi tal seme il domestico, colto nella Prouincia di Puglia del nuouo color verdigno pieno, grosso, vniforme, odorifero, non semmoloso, il gusto acuto, e dolce.

Antimonio, o Stimmi, o Stibbio, che dir vogliamo è vn mezzo minerale, il qual viene d'Alemagna fuso in pani, eleggasi lo splendido, lampeggiante, lucido nel romperfi, crostoso, e che non habbia in se nè terra, nè bruttura alcuna.

Appio palustre, ò Eleosellino è vn'herba nostrale di foglia quasi simil al Petrosello, nasce in luoghi humidi paludosi, si eleggera la sua radica fresca, grossa, sincera, mondata, e purgata dal midollo, & il suo seme di nuouo colto perfettamente maturo, e di buon'odore.

Appio hortense, ò Petrosellino vulgare è vn'herba assai nota, e commune à tutti, hà le foglie piccole, intagliate, e gentili, con radica stesa, e midollosa, di sapor grato, il seme minuto, di color, che tiri al bigio, si eleggerà la radica fresca, mondata, e purgata dal midollo, & il seme colto perfettamente maturo, e di nuouo con buono odore.

Argento minerale notissimo, del quale n'e dotata gran parte del Mondo, che cosa sia Argento, e assai noto, per essere maneggiato da tutti, solo si dirà quello, che

che occorre per il bisogno della medicina, si eleggerà di copella in fogli puro di color bianco, e di mirabil splendore.

Argento viuo è vn minerale di due sorte, cioè artificiale, e naturale, l'artificiale si fà d'vna miniera delle montagne d'Istria, o Idria, vicino à Goritia, la qual miniera è di color, che nel nero rosseggia, si lasciarà di dir il modo di farlo per esser breue, Il naturale si ritroua in dette miniere frà la detta materia, che si caua per far detto Argento viuo, ma in poca quantità, Eleggasi il bianco, limpido, che nel maneggiarlo non renda bruttura nelle mani.

Argento solimato si fà d'Argento viuo, mettendosi con Sale Armoniaco in vasi per tali effetti fatti sopra li fornelli, sublimando si eleggerà il bianco frangibile, e senza scorza.

Aristolochia è vn'herba, che nasce ne i Prati, e tra Canneti, e di tre spetie, cioè ritonda, longa, e tenue, ouero scarmentosa, La rotonda chiamata femmina hà le foglie simil'all'Edera, di buon odore, ma acuto, e tenere, li fiori bianchi, la radica simile alli tartuffoli. La longa chiamata maschio hà le foglie più longhe della rotonda, Il fior rosso di graue odore, e maturandosi diuenta tondo come vn Pero, la radica longa, e seguita, La tenue, ò sarmentosa, che dir vogliamo, altramente chiamata Glematite produce li ramuscelli sottili carichi di foglia simili all'Edera, di fiori simili alla Ruta le radiche longhe sottili, sarmentose, s'eleggerà tali radiche colte di Primauera, tagliate minute auanti poluerizzarle, ma la sarmentosa purgarla dal medollo.

Armoraccio, ò Rafano, ò Ramoraccio che dir vogliamo herba abbondante ne i campi, si eleggerà la sua radica giouane, e sincera.



Arsenico citrino cristallino cosi chiamato, per essere trasparente come il Cristallo si fà artificiosamente d'Orpimento, e sale sublimato in vasi di terra coperchiati.

Artemisia maggiore vsuale è vn'herba ramosa come l'assentio nasce ne i monti, nelle valli, & frà le Siepi, con le foglie più grandi di esso Assentio di color di sotto biancheggiante, e di sopra verde oscuro, il fior bianco, piccolo, e minuto si eleggerà la colta nelle calend. di Maggio.

Asaro, ò Assaro vsuale è vn'herba, che nasce ne i Monti ombrosi, e nelle Selue con le foglie simil all'Edera, ma minori, e più tondi produce il fior frà le foglie appresso le radiche di color purpureo, li semi simili à quelli dell'Vua le radiche nodose, sottili, e toste, & odorifere, Si eleggerà la sua radica la più grossa, ferma, d'odor sottile aromatica, di sapore acuto alquanto stitico, & auanti sia messa à poluerizzar si tagli minutamente.

Asfalto è vn' Arbuscello sarmentoso armato di molte spine nasce in diuersi luoghi nell'isola di Rodi, Eleggasi la sua radica graue di color flauo rosseggiante, che inchini al nero, dentro odoroso, & che al gusto amareggi, & sottilmente raspata auanti si metta à poluerizzare.

Asparago herba assai nota per vsarsi ne i cibi, i suoi germogli dal vulgo detti Sparagi, nasce in luoghi inalti. Le sue radiche s'eleggerà le più naturali, sincere, e purgate dal midollo, & anco il suo seme perfettamente maturo.

Aspalato, ò Bitume, che di si voglia, è vna certa grassezza, che nuota sopra l'acqua, la quale portata dall'onde, e dal vento alle ripe si condensa. & ammassa insieme, Nasce l'elettissimo in Giudea in vn Lago, ch'entra nel fiume Giordano poco lontano dalla Città di Gierico Eleggasi quello, che risplende di color nero, purpureo, frangibile, graue, e valido d'odore, e nelli composti bisogna macinarlo di porfido con vino rispetto alla sua grassezza.

Aspleno, ò Scolopendria, dal volgo detta Cetracca, herba nota, qual nasce in sassi viui, in luoghi freschi, con le foglie intagliate simili à quelle del Polipodio, ma più strette, si eleggerà la colta nelle calende di Giugno.

Assa odorta, ò fetida è vn liquor condensato, da chi chiamata la sua pianta Altich, ò da altri Laserpitio, la quale da tutti è scritta dubbiosamente, si posta da Corasone all'Indie di due sorti, Vna lucida, sincera, simile all'Ambra gialla l'altra d'odor grauissimo, e dispiaceuole, &

fosca

fosca con miscugli Eletta, quando s'è possuto hauer la prima già detta.

Assentio è vn'herba commune, & assai nota, nasce per tutto da se stesso, si eleggerà il Romano con le sue foglie bianche tenere, piane, & non aspre, d'odor grato, e colto.

Assentio Santouico è vn herba, la quale da vna radice germina il fusto copiosissimo di rami con foglie simile alli centonodia, porta il seme piccolo in Racemi detto il seme santo, ò sementina, al gusto amaretta, di non ingrato odore, di color giallino, l'eccellente ci vien portato d'Alessandria, e d'altri luoghi meridionali, eleggasi il suo seme.

Atriplice herba conosciuta nasce per se stessa nelli orti, nelle vigne, in luoghi inculti presso le muraglie simile alli spinaci, ma le foglie più corte col seme simile à quelle del Nastuttio, ma maggiore. Eletta la colta in luoghi incolti.

Auellane volgarmente dette nocchie, frutto assai noto, di due spetie longhe, e tonde, saluatiche, & domestiche, Eleggansi le domestiche longhe, e mature, & rosse di fuora.

Auorio altramente chiamato Eboro è il dente dell'Elefante animale, che nasce in Africa, in Mauritania, in Ethiopia, & in India, quale hà la pelle simile à quella del Bufalo, la testa grossa, il collo corto l'orecchie longhe, il naso longhissimo, e concauo à modo di tromba, pendendoli fra due denti di longhezza grandissima, Eleggasi la parte piu bianca, la quale adusta, e ridotta a bianchezza preparata in porfido con acqua rosa perfetta s'vsa per Spodio.

Balsamo è vn'arbuscello, che si troua nelli paesi della Giudea, & d'Egitto, hà le foglie simile alla Ruta, ma molto più bianche, quali verdeggiano sempre, e nelli giorni caniculari, intaccando il tronco di esso, ne destilla quel liquore Opobalsamo, che balsamo vien nominato dal nome dell'istesso arbuscello, che lo produce, qual deue esser fresco, di grand'odore, liscio, costrettiuo, al gusto mordace, e non assacetoso, che a butarne sopra li panni di lana, dopo lauati, non vi resta macchia, e butandone nel latte si quaglia, ilche non fa il Mesturato, ma per mancamento di esso si eleggerà quello dell'Indie Occidentali, che viene da Portogallo, che si chiama Balsamo ad imitatione del vero Balsamo d'Egitto, qual si fà d'vn albero maggiore, che il Granato, il quale hà le foglie d'Ortica intagliate, e sottili, e si fa in due maniere La prima per via di taglio intaccando la scorza dell'albero, ch'è sottile, & facendosi delle apriture, dalle quali esce vn liquor tenace che tira al bianco, onde viene ad essere eccellentissimo, e molto perfetto, l'altro in pigliar li rami, e tronchi dell'alberi tagliati minutamente fatti bollir' in acqua in vn caldaro, dopo lasciati rifreddarsi cogli, e l'Oglio, che nuota sopra, quello è il Balsamo, che continuamente s'vsa. L'eletto è di color rosso, che tira al nero quasi simile al Mostocotto, viscoso, di sapor amarigno, & agro, penetratiuo, d'odor soaue, assomigliandosi all'odor della Storace calamita, e gettato nell'acqua vada al fondo.

Balausti sono fiori di Melo granato saluatico, la pianta e Orientale, & fa li suoi fiori senz'alcun frutto, molto maggiori di quelli del Melo granato, i quali ancor essi sono chiamati Balausti, le foglie, e rami di questa pianta sono del tutto simili al Melo granato, ma i suoi fiori sono pieni di foglia, come le rose d'India, d'vn rosso fiammeggiante, e di viuo colore, molto aggradeuole a gli occhi.

Balla, ouero Palla marina si troua in Mare, di forma tonda, come lana, composta insieme di color lionato, pallido, & auanti si metta à torrefare si disfaccia.

Balsamita è vn'herba assai commune, e di gratissimo odore dal volgo chiamata herba Santa Maria, amara, La quale hà le foglie longhe, per intorno intagliate, di sopra lisce, lustre e morbide, & al gusto amare.

Bdellio e vn liquor congelato da vn albero saracinesco, eleggasi quello in grana, al gusto amaro, trasparente, simile alla Colla Taurina, di dentro grasso, trattabile, & abbrusciandosi spira d'odore simile all'vnghia odorata.

Bedeguar ò spina bianca e vna pianta la quale nasce ne i Monti, e luoghi sel-

uosi

uosi, con foglie simile al bianco Chameleonte, ma più bianche, e spinose, il fusto biancheggiante, e di dentro concauo nella sommità, vna testiciuola spinosa simile al Riccio marino, ma più piccolo di fiori purpurei, il fiore simile a quello del Certamo, ma più tondo, e la radica piccola. La Suchaha, ò Spina Arabica è simile alla detta Spina bianca, e per mancamento di detta Arabica si farà elettione della Spina bianca.

Ben, ouero Ghianda merepsical, ò vnguentaria, e vn'albero simile al Tamarisco, nasce in Ethiopia, in Arabia, & in Spagna, & è di due spetie, vno fà il frutto grande, l'altro piccolo come vn cece. L'eletto e il grande con la scorza bianca liscia, sottile, la sua medolla tenera, bianca, ontuosa, piena, fresca e quella, che viene d'Arabia.

Ben bianco, e rosso, che nelli medicamenti sono descritti; fa le sue radiche vguali di grandezza à quella della Pastinaca minore, odorate con vna certa viscosità, alcune delle quali sono ritorte quali vengono d'Armenia, per esserui difficoltà di hauerle perfette nell' occasione s'è ricorso alli loro sostituiti, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Bengiuino vien detto esser vna Gomma, che vien dall'Indie, la quale si raccoglie in Samatra, e si porta in massa. Si eleggerà, quello, che ha figura di Mandole in granelle bianche simili all'incenso, e che abbruciato renda odor di legno Aloe.

Bettonica e vn' herba assai nota, e abbondante nelle macchie in luoghi frigidi, la quale produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gomito, le foghe longhe perintorno intagliate, & odorifere, si coglie nelle calende di Giugno.

Bietola, ò Bieta, che dir vogliamo, herba abbondante negli horti, e di tre spetie, cioè bianca, nera, e rossa. Eleggasi la bianca.

Bistorta e vn'herba, che nasce ne i mōti, con foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto quasi celesti lunghette. La radica grossa e contorta a modo di Serpe, si piglierà tal radica colta di Primauera, & tagliata minutamente auanti si sia messa a poluerizzare.

Blatte bisantio, ouero vgna odorata e vna scoglia, ò coperchio, che dir vogliamo d'vna spetie d'Ostrica, quale si ritroua in Mare, si eleggerà di color bianchiccio, grossa, odorifera nell'abbruciarsi, simile al Castoreo, & auanti sia messa a poluerizzar si limi sottilmente.

Bolo armenio Orientale volgare e la terra lemnia, la quale nasce in vna spelonca d'vn luogo paludoso, nell'Isola di Lenno, e da detta Isola viene la terra sigillata formata del detto Bolo, alla qual Terra sigillata per dubbio della sua perfettione, s'e ricorso al Bolo armenio, si eleggerà di color rosso smorto, frangibile, e poluerizzata separatamente macinandolo.

Bolo Sinopica, ouero Rubica Sinopica, e vna spetie di terra, la quale si caua in certe Spelonche di Cappadocia, dopoi purgata si porta in Sinope, e da qui deriua il nome Sinopica. Eleggasi graue, densa, di color di fegato, senza mistura di pietre, e mettendosi nell' acqua si disfaccia, ma però no ne viene alle nostre parti della perfetta, in suo luogo si porrà il Bolo armenio nostrale.

Borragine herba commune, e molto conosciuta di foglia, & fusti aspri à toccare, e per farne sugo si e eletta la fiorita con hauerne fatta espressione senza pestarla, ma si bene trita minutissima, e purificata al Sole senza fuoco, acciò non renda viscosità.

Brassica, dal volgo nominata Caulo, herba molto commune in cibo, & è di diuerse spetie, mà per il bisogno nostro, eleggasi quello chiamato Caulo verde di foglia griccie.

Brionia altrimente detta Vite bianca, e vna pianta, che nasce per le vie, appresso le Siepi delle macchie, & e vna pianta simile alla Vite domestica, si nelli rami, come nelle vitici, e frondi, ma più piccole, e pelose inuiluppate sopra l'altre piante appresso d'essa. Produce il fior bianco gialliccio a modo di Stella, la radica grande, e grossa, bianca di dentro, e ber-

bertina di fuora, al gusto amara, & acuta, si eleggerà la radica monda diligentemente.

Bustalmo, e vn herba, che nasce nelle campagne communemente, produce teneri, e sottili fusti, hà le foglie simili al Finocchio, li fiori gialli, maggiore di quelli della Camomilla.

Buglossa, e vna spetie di Borragine, ma con le foglie più piccole, più strette, e manco ruuide, i fiori, che nel pauonazzo porporeggiano, di forma tondetta, e piccoli, herba molto commune, e si coglie fiorita.

Butiro assai noto, quale si fà del grassissimo latte, di diuerse spetie di bestie, come di Vacche, buffale, Pecore, e Capre, ma di ciascheduno, ch'è occorso il bisogno, s'è eletto il fresco, e non salato, e quando è stato ordinato Butiro assolutamente, si eleggerà quello di Vacca rossa.

Calaminto, ouero Calamento, nasce in luoghi inculti, longo le vie publiche appresso le Siepi, e parimente ne i colli, e ne i Monti, è di tre spetie, vna di Monti, di foglia simile al Basilico, ma più sottili, di odor acuto, con li rami secchi, e fusti angulosi; l'altra simile al Polegio, altrimente chiamato Nepita, ouero Mentuccia: la terza simile al Mentastro, con le foglie fusti, & ramuscelli più lunghi, si eleggeranno di coglier li fioriti.

Cadmia; è vna esaltatione generata nella fornace del Rame attaccata alle parieti, sopra certe verghe di ferro commesse nella sommità d'essa fornace, la qual'è la Ponfolige, o tutia, che hoggi s'vsa nelle Spetierie, l'ottima è quella di Cipro, eleggasi la crostosa, incannelata, serrata, mediocremente greue, e propinqua alla leggierezza di color cineritio, ruginosa, che tiri al gialliccio, e prepararla, come ci vien detto dal nostro Antidotario.

Calcina è quella, che habbiamo di cõmune vso per le fabriche, la qual si fà di Trauertino, la sua preparatione e di smorzarla, e lauarla più volte con acqua fresca & finalmente con acqua rosa lambiccata, come comanda l'Antidotario.

Camomilla, che communemente s'vsa, è vn'herba, che nasce ne i campi, qual è vna pianta piccola con molti rami, con foglie piccole, e sottili, capitelli tondi, col filo mezzo giallo, e per intorno le sue frõdette bianche con odor non molto dispiaceuole, eleggasi il suo fiore.

Canfora è vn liquor gommoso d'vn Albero dell'India, generandosi nelli paesi di Burnio, di Barios, di Sammaria, e di Pacen. in gran quantità. Si eleggerà la bianca, limpida, pura, e grassa, & di acuto odore nelli composti, poluerizzarla separatamente con la preparatione dataci dal nostro Antidotario.

Cancamo, è vn liquor gommoso d'vn albero d'Arabia, quasi simile assai alla Mirra d'assai graue odore, il quale non potendosi hauer s'vsa in suo luogo, la Lacca, che viene dal Perù, attaccata per intorno à certi pezzi di stecco d'vn'albero grandissimo di frondi, come di Pruno, s'eleggerà la dura senz'humor, di color rosso, e scuro, & masticata rende sputo sanguinoso, poluerizzandola separatamente macinandola.

Cantarelle sono volgarissimi animaletti & abbondanti, nelle campagne, cogliendosi sopra gli alberi dell'Oliue.

L'elette sono di varij colori con linee rosse, & ritorte nell'ali lunghe di corpo, ben piene, & grasse, e prepararle come ci viene commandato dal nostro Antidotario.

Cappari sono piante, che nascono in luoghi aspri, e ne i muri, di rotonda figura, le frondi simili à quelle delli Meli cotogni, ma piccole, il frutto simile all' Oliue. La radica grande, e legnosa, si eleggerà la scorza di detta radica colta nell'Autunno.

Cardo Santo, ò Cardo benedetto vsuale, altrimente detta herba turca, si semina, & si coltiua per tutto negli orti, è vn herba d'altezza di vn gomito, con molti ramuscelli, con foglie lanuginose, e fiori che nel giallo biancheggiano, e nel sfiorire lascia vna lanuggine nella sua estremità, eleggasi colta fiorita.

Cardamomo il quale viene in Roma per vso di medicamenti, e di due spetie, maggiore, e minore, è seme, che si genera dentro le sue caselle di forma differẽte, e vie-

e viene da diuersi luoghi, ma in particolare d'Armenia, d'India, e d'Arabia. Quello nommato maggiore per rispetto d'essere creato in casella maggiore, la quale viene chiamata Malegueta, ò gran Paradisi col seme mordace sapore, di colore, che nel nero rosseggia, è da alcuni tenuto di minor forza, il minor' è quello di minore casella, il quale si vsa per Cardamomo, La qual casella è di forma triangolare longhetta col seme di forma picciolo, non tondo, di color rossigno cinericio, d'odore, che non offende il capo, ha il gusto acuto, & amaretto alquanto, si eleggerà quello, che difficilmente si rompe denso, e pieno.

Carlina, ò Chamaleon bianco, è vn herba, che hà le foglie simile al cardo, mà più aspre più acute, & più valide di quelle del Chamaleon nero, non fà fusto, ma produce nel mezzo spine simili al Riccio marino, i fiori rossi, e lanuginosi, il seme simile al Cartamo, nelle coltiue amene fa la radice grosse, ne i monti sottile, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatica, al gusto dolce, e graue d'odore, che nasce ne i monti, & in luoghi inculti, & aridi, si eleggerà la sua radica.

Carta combusta è il residuo della nostra carta vsuale abbruciata, e per ridurla à tal termine, si porta nel forno caldo, con lassarla star tanto, che sia ridotta ad atto di poterla poluerizzare.

Carao, ò Carui, che dir si voglia, nasce ne i Prati, nelle Colline, nelli orti, è vn herba simile alla Pastinaca saluatica, con più fusti d'vna sola radica, con ombrella in cima, producendo il seme più longo dell'Aniso, anguloso, e nerigno, si eleggerà il seme colto di fresco odorifero, & al gusto acuto.

Carpobalsamo è il seme di quel arbuscello chiamato balsamo, il quale seme, che ci vien portato, non essendo tenuto per vero in suo luogo si porra la Cubebe vsuale, si come commanda il nostro Antidotario.

Cassia in legno, ò aromatica, ò xilocassia, altrimente detta Cassia nera, e vna spetie di cannella di forza grossa, di sistula sottile, liscia di canna doppia, di color rossigno, cupo, d'odore, & sapore ottimo con qualche viscosità, nel masticarla mordace, & astringente, & nel mancamento d'essa si porta l'ottima Canella.

Cassia fistola, ò canna dolce è medicamento lenitiuo, & vn frutto di vn'albero grande, il qual viene dalle parti d'Alessandria, dal gran Cairo, si eleggerà di canna longa, e grossa, che sbattendosi non suoni, di scorza sottile, e liscia di color rossigno, ponderosa, dentro di polpa nera, lustra, e grassa.

Castagna, frutto notissimo d'vn'albero grande, di fronde simili alla noce, copiosa in diuerse selue, si eleggerà tal frutto d'albero insitato, e colto, e perfettamente maturo.

Castoreo vsuale è vessiga d'vn'animale quadrupede chiamato Castoreo, e di questi animali se ne troua gran quantità per l'Alemagna bassa, Austriaca & Vngaria, & sono simili alla Londra, ma più grandi, il corpo quasi tondo, i denti, & gli occhi, come topi, con alcune setole, come i gatti, dalli quali tanto maschi, come femine si genera il Castoreo, che s'vsa in due vesciche, ò follicoli, che dir si voglia, nel sito de l'anguinaglia sotto la pelle grossa, si eleggerà ceragginoso, circondato da più naturali tuniche d'odor graue fastidioso, & al gusto mordace.

Cedro è pianta nota, e molto commune ne i giardini, dalla quale vien generato quel frutto tanto nobile, e vago, & odoroso, Si eleggerà tal frutto di suora seguito, di color citrino, non verde, è colto perfettamente maturo.

Cedroli è vn frutto d'vn'herba coltiuata nelli orti, simile alla Zucca, con le foglie più piccole, il frutto picciolo di forma longa di scorza verde, e non liscia, col seme maggiore di quello de Meloni, si eleggerà il suo seme mondo, e perfettamente maturo.

Celtico nardo, ò Nardo celtico, ò spica celtica è vn'herba, che se ne fà grande incetta nelle parti d'Indeburgo, nasce ne monti, & è vn'herba certa piccola, con le foglie lunghette, di color

lor rossigno, il fior giallo, con radiche minute, & odorifere, si eleggerà li fusti con le radiche dure, piene, difficili à rompere, & d'odore di spico nardo, & auanti sia messo à poluerizzare si taglia minutamente.

Centaurea è vn'herba di due spetie, maggiore, e minore. La maggiore hà le foglie simili alla noce, longhe, dentate, e verdi con assai rami alti tre gomiti, il fior di color ceruleo, il seme simile al Cartamo, la radica grossa longa, fugosa, rossigna, e costrettiua al gusto, la quale nasce in Puglia nel monte Gargano, La minore, copiosa nelle Campagne Romane col fusto quadrangolare maggiore di vn palmo, il fior rosso, porporeggiante con le foglie simili alla Ruta, ma longhette, e piccoline, Si eleggerà la minore, le cime fiorite, e secca diligentemente.

Cera viene estratta doppo il Mele dalle fabriche create da vn'animaletto, chiamato Ape, Si eleggerà per la Citrina la Romana, che mediocremente gialleggia, non troppo grassa, pura, & odorifera, per la bianca Venetiana in piastrelle trasparenti & senza miscuglio di grasso candida, e frangibile, e quando verrà ordinata Cera assolutamente si eleggerà citrina.

Cerussa, ò biacca sono certi pastelli fatti in forma di panetti Piramidali fatta della mina di biombo per vapor d'aceto sopra certi vasi di terra, l'ottima è quella, che si fà in Rodi, in Corinto, & in Lacedemonia. si eleggerà la bianca, lustra, serrata; e non poluerosa.

Chalcanto dal volgo detto Vitriolo e vn mezzo minerale di più spetie, tra le quali c'è il Romano, da Cipri e terra Todesca, e più, e meno valoroso secondo li luoghi, e minere; il Romano, con tutto, che sia più smorto di colore, tra tutte le spetie e il più valoroso.

Chalciti é vn minerale, che nasce naturalmente in mezto del Misi, che rassembra al ramo frangibile, non pietroso, con alcune longhe, e risplendenti vene, il quale mancando in queste nostre parti s'vsa in luogo suo il Vetriolo eletto.

Chamedri nostrale è vn'herba di pianta piccola con le foglie simili à quella della Cerqua, ma piccoline, e però dal volgo vien chiamata Cerquignola, nasce in luoghi aspri, & sassosi con li fiori piccoli, purpurei, si eleggerà colta fiorita principiando à far'il seme.

Chamelea, ò Mezereon, che dir vogliamo, è vna pianta simile di foglia all'Olmo, ma più sottili, e grandi. Il frutto quasi simile à quello del Mirto, il quale vien detto Coccognidio, cioè Grano Gnidio, nasce ne i monti, & nella Valle dell' inferno dietro il Vaticano. Si eleggerà le foglie colte nella Primauera, & il frutto perfettamente maturo.

Chamepito nostrale volgarmente nominato Iua artetica è vn'herba, che nasce in terreni magri, arenosi, e campi non coltiuati, la quale và serpendo per terra con foglia simili all'Isopo, ma pelose con fiori gialli, hà odor di pino, Si eleggerà colta fiorita.

Charagna, & Tacamaacca vengono dalla nuoua Spagna. La Tacamaacca é vna spetie di gomma, ouero raggia cauata per via di taglio da vn'albero grande, come il Popolo, & è molto odorifero, fà il frutto, come il seme di Peonia, & la sua raggia è di color di Galbano, d'odor graue, & tal'è anco il suo sapore. La Charagna è di color della detta Tacamaacca, ma alquanto più chiara, e liquida, più densa, e quasi di odor della Tacamaacca, ben che più graue, e molto ontuosa, senza liquefarsi per la viscosità, ch'ella ha, ma opera con maggior prestezza. Si eleggerà la pura venuta di fresco.

Cicale sono animaletti assai noti nelle Compagne, le quali assordano li viandanti col loro longo, & noioso canto. La sua forma è di ventre longo con due ale, & quattro piedi, si eleggeranno le maggiori.

Cicoria herba assai nota d'ogni stagione abbondante è di diuerse spetie, domestica, e saluatica, La domestica coltiuata negli horti, di foglia liscia incauata da ciascheduna banda, e longa.

La saluatica simile, ma con le foglie più

più strette, più verdi, & alquanto ruuidette.

Ciclamino è vn'herba, che nasce nelle selue, nelle fratte in luoghi ombrosi, altramente chiamato, Artanita, ò Pan porcino. L'vsuale ha le foglie simili all'Edera, li fiori rossi in forma di Rose purpuree varie di sotto biancheggianti, la radica simile à vna Rapa, di fuori negra, di dentro bianca. Si eleggerà tal radica colta nell'Autunno.

Cimino è vn'herba con le foglie quasi simili al Finocchio, & hà vno, ò al più due gambi, da i quali nascono diuersi ramuscelli, fiorisce in ombrella; come il Finocchio, nella qual si matura poi copiosissimo seme, il qual seme è di grauissimo odore, mà à molti non dispiaceuole, nasce in luoghi molto caldi. Si eleggerà tal seme il domestico di Puglia maturo, e venuto di nuouo.

Cina è vna Radica di vna pianta, la qual si dice venire dalla regione della China, & anco dalla nuoua Spagna dall' Indie Occidentali. La qual radica di fuori è di color rossigno, & di dentro più bianca, senz'odore, insipida, con vn non sò che pochissimo di dolce fungosa, e leggera, di scorza, doue liscia, doue nodosa, di figura longha, e tonda nell'andar delle radiche di Canna. Si eleggerà la più buona, più densa, e più graue, senza tarli, senza mussa, di color più acceso, & di dentro senza macchie.

Cinamomo nostro vsuale è l'ottima Cannella, poiche non si troua il vero Cinamomo degli Antichi, La qual Cannella vien dall'Indie Orientali, & é la scorza di vn'albero saluatico da gl'Indiani nominato in loro lingua Legno odorato, è legno dolce, e di grandezza simile all'Oliuo, di molti rami non torti, di foglia simili al Lauro di colore, ma di fattezza al Cedro di fiore bianco, di frutto nero, e tondo, quasi d'oliua, il qual Albero hà due scorze simili al Suuaro, ma sottili, & ogni tre anni scorticando tal' Alberi buttano la prima scorza, e la seconda tagliata in pezzi quadrangolari, sparsa per terra inuolgendola insieme, la quale si viene incannellando, che pare tutta di pezzi sani, & da calor del Sole li vien dato quel color rosato cinerito venoso, doue quella, che non è stata ben custodita, diuenta bianca di color ceneritio, Quella, ch'è nera, è stata dal troppo calor del Sole alterata. Si eleggerà in canne sottili, doppia, e di corza grossa, liscia; di color cineritio, rossigno, di buon'odore, di sapor'acuto, mordente, & soaue.

Chinoglossa altrimente detta di Lingua di cane è vn'herba, la quale nasce in luoghi arenosi, & comunemēte nelle strade, di foglia simil'alla piantagine, ma più strette, e più piccole, e lanuginose. Si eleggerà la sua radica purgata dal midollo.

Cipero vsuale vien da Venetia, e ve n'è anco intorno à Roma in luoghi paludosi, è vn'herba di foglie simili al Zaffarano, ma più lunghe, e sottile, il fusto alto triangolare con minute foglie in cima, le radiche simili all'oliue, tonde, nere, amarette, & odorose, Si eleggerà la sua radica ponderosa, densa, matura, difficile a rompere, e di Leuante.

Cipresso albero commune è noto ne i giardini, di statura piramidale, la femina, & il maschio dilata li suoi rami le frondi simili alla Sabina, generano certi frutti ouati con molte aperture dette noce di Cipresso; si eleggerà tali noci colte di fresco, & nelle loro fessure ben piene di semi.

Citrini sono li fiori delle Melagranate domestiche, e malicorio è la scorza di detto melogranato copiosissimo ne i giardini, & in ogni parte, qual frutto vien prodotto da vn albero non molto grande con le foglie oliuarie simili al mirto cō rami spinosi, e fior purpureo, si eleggeranno colti maturi.

Cocomero saluatico, ò Asinino, che dir si voglia è vn frutto d'vn herba de sarmenti, hà foglie più piccole del domestico, Il frutto longhetto di forma simile alla ghianda, mà alquanto più grande, e spinosa, la radice grande, e bianca, la qual nasce in luoghi sabbioncci, il qual frutto s'eleggerà maturo, e sugoso, dal cui sugo risoluta l'humidità sopra le ceneri calde, viene à formarsi Elaterio, eleggasi tal Elaterio liscio, leggiero, bianchiccio,

chiccio, alquanto humido, amarissimo al gusto, & auuicinato al lume di lucerna facilmente s'accende.

Coda di cauallo è vn'herba, che nasce in luoghi acquosi e per li fossi, sono i suoi fusti, vacui, nodosi rosseggianti, e ruuidi, intorno à quali sono le foglie simili à i giunchi folti, e sottili, crescendo, e sopranuanzando i vicini arbuscelli, doue pendono le sue nere chiome, come vna coda di cauallo, hà la sua radica legnosa, e dura,

Colofonia vsuale, che dal volgo vien detta Pece Greca, la qual viene da Marsilia è vna ragia cotta estratta dal Pino, si eleggerà di color citrino, che tiri al nero, pura, lustra, e frangibile.

Coloquintida, che vien da Venetia, è vn frutto di vna pianta, che produce li sarmenti, e foglie simili al Cocomero saluatico, qual frutto è tondo simile à vna palla, si eleggerà la bianca, leggiera, grossa, liscia, & la sua medolla con l'istesse qualità.

Condisi, ò Strutio volgarmente detto herba lanaria è vna pianta, la qual nasce in Asia, & in Soria, produce il fusto lanuginoso, come ferula, ma sottile, le foglie simili all'olmo, ma spinose, Le radiche piccole, e capillose.

Consolida maggiore è vn herba, che nasce nelli prati con le foglie grandette, fusto quadrangolare, i fiori bianchi, con la radica piena d'humore, di fuori nere, e di dentro bianche. Si eleggerà la sua radica.

Conizza, ò Pulicaria nasce in luoghi humidi, è vn'herba di due spetie maggiore, e minore, di foglie simile à quelle dell'Oliuo, hà il fior giallo, di graue odore, il qual si spiuma, inuolati li fiocchi hà il gusto amaretto, la minore è in tutte le note inferiore.

Contra herba è così detta da gl'Indiani, per hauer ella facoltà di estinguere i veneni dell'herbe venenose, il succo della quale posta nella ferita attossicata, morsica il tossico, & il veleno, e fà cessar subito gli accidenti, che fà il veleno dell'herba, che vsano gl'Indi[illegible] le loro frezze, la quale viene dalla [illegible] Spagna producendo le foglie larghe, potendosi assomigliare à quella della piantagine, la radica simile à quella della tormentilla con certe radichette per intorno, di fuora di color cineritio, rossigno, e crespa, di dentro, di color bianco, d'odor soaue, e gustoso, si eleggerà tal radica densa, ponderosa, e non tarlata, ne poluerosa.

Corallo rosso, e bianco è vn arbuscello, che si genera in diuerse parti nel fondo del mare naturalmente tenero, e quãdo vien pescato, e tirato fuora, subito visto dall'aria, diuenta duro. L'ottimo è quello di Sicilia, si eleggerà il ramoso, liscio, non porroso, graue, e lustro, il rosso di color acceso, il bianco candido ambedue preparati in porfido.

Coriandro nasce spontaneamente ne i campi, & si semina nelli orti, e vn'herba con il gambo sottile, longo vn gomito, circondato da rami, le foglie simili all'Adianto, nella sommità li suoi semi, altramente detta Pitattima, si eleggerà tal seme colorito, maturo, e senz' odor cattiuo.

Corno di Ceruo, qual Ceruo è animal seluaggio, essendo tanto noto, solo si dirà dell'elettione; quale si piglia della sue stremità, liscio, e sincero, di dentro bianco adusto à candidezza, e preparato in porfido.

Corimbi, ò Cotzumbro è l'Incenso di Giudea, nominato da Moderni Storace rossa, per la quale in luogo suo si vsarà la Storace calamita in lacrima.

Costo è vn'arbero, che nasce in Arabia & è simile al Sambuco, produce il fiore odorifero, è tenuto per miglior quello, che di dentro è bianco, & hà la scorza cineritia, Si eleggerà la radica in pezzi grandi, greue, d'odor violaceo, & auanti messa à poluerizzare, tagliarla minutamente.

Cotogno, è vn frutto di vn albero molto copioso ne i giardini, & possessioni, qual fà le foglie non molto grandi, tonde, e lanuginose, si eleggerà tal frutto il melo colto perfettamente maturo.

Crespino, ouero Barberi nascono nelle siepi, e doue nascono l'altre spinose piante nell'Abbruzzo, e vna pianta, la qual cresce da terra con molti sarmenti da alto

to à basso, armata d'acutissimi spini con le fronde simili à quelle del Melogranato intorno cinti di acutissimi spini, di fiori gialli in grapoletti quasi come l'Vua, di suauissimo odore, da'quali si generano gl'acini longhetti, che nel maturarsi diuentano rossi, di sapor'acetoso, e stitico, Si eleggerà tali frutti maturi.

Chrisocolla, ouero Borace si ritroua nelle caue delle miniere, la quale risuda fuora per le vene dell'oro, condensandosi nel freddo dell'Inuerno, facendosi dura come la Pomice, ma vien più lodata quella delle miniere del Rame, la quale hà figura di pietra, di color verdigno, che tira al nero, e raffinandosi diuenta bianca, si poluerizzarà separatamente macinandolà.

Christallo è spetie di gioia chiarissima, e sopra tutte le altre trasparente. Tiene il primo luogo l'indiano, secondo gl' altri quello di Scithia, bianco, e risplendente in modo d'acqua chiarissima senza nuuola, senza macchia alcuna, ch' impedisca la sua chiarezza, se ne ritroua anco dell'eccellente nell'Alpi d'Italia, si trita, s'assottiglia, e si prepara come i Coralli, e gemme.

Chritamo dal volgo nominato herba di San Pietro, ouero Finocchio marino, nasce à canto la Marina in diuersi luoghi, & in particolare per tutta la costa, che dà Roma gira verso Napoli, è vn'herba, che cresce di altezza quasi di vn gomito con assai foglia biancheggiante, & al gusto salsa, il fior bianco, il seme come quello del Rosmarino, tenero, odoroso, e tondo. La radica grossa di vn dito, respirante di vn giocondo, & aggradeuole odore.

Croco volgarmente chiamato Zaffarano, e di due spetie, la sua pianta è cipollina, la qual produce per suo fiore detto Zaffarano. Si eleggerà quello delle campagne di Cascia, fresco, di capelli longhi, intieri, e pieni, di sapor acuto, d'odor gagliardo, colorito, facile à tingere, e nelli compositi si poluerizzarà separatamente, macinandolo lungamente con hauerli prima dato vn calore, l'altro dal volgo detto Zaffarano saluatico, ouero Cartamo seminandosi nelle campagne della Romagna, il quale fiore è quasi simile al primo già detto, si eleggerà il suo seme bianco, grosso, piano, pieno di midolla grassa, e purgato dalla sua scorza.

Cubebe vsuale è vn seme, ouero frutto aromatico, che nasce nell'indie d'vn'albero simile al Melo ordinario, con le foglie di pepe, e fior odorato, il frutto simile al pepe, ma liscio con pedicozzo, Eleggasi odoroso alquanto, al gusto acuto, & alquanto amaretto.

Cuscuta, ò Cassuta nasce sopra l'herbe, & massime sopra il Lino, come l'Epitimo sopra il Timo, è vn'herba, la quale senza hauere in terra alcuna ferma radica nasce, & sale sopra l'altre piante, non produce foglia alcuna, ma si bene il fior bianco, & acinoso seme.

Curcume vien detta esser vna seconda spetie di Cipero Indiano, qual'è vna radica tonda non molto liscia, e longhetta, simile al Zenzero, densa, e di dentro di color giallo. Si eleggerà la nuoua, e la più colorita.

Dattoli è vn frutto di forma simile alla Ghianda, polputo, con vn osso piccolo lunghetto, bianco, & incauato da vna parte, il qual frutto vien prodotto da vn albero chiamato Palma, di statura grande, col trono scaglioso, con rami solo in cima, con foglie longhe, e strette come vna spada, Si eleggerà tal frutto fresco, grosso, polputo, maturo, fuluo, cioè di color d'oro, e quello, che viene da Giudea appresso Ierico.

Dauco è vn herba con le foglie simili al Finocchio, ma minore, e più sottile cõ l'ombrella simile al Coriandro, il fior biãco, il seme acuto, e longhetto, piccolo, peloso, di soauissimo odore, si eleggerà il suo seme di Creta, e venuto di fresco.

Dentale, cioè Buccino e vn'animale simile ad vna Lumaca con molti speroni intorno, con vn becco longo à modo di canale con alcuni speroncini. Entali, cioe porpore e vn'animale longo con vna bocca da capo a piedi essa, di forma di fuora liscia, penticchiata di diuersi colori, dal volgo chiamata Lumaca marina, Vmblici marini sono le Porcellette di forma piccole, longhe lisce di fuora, figurate, con la bocca da capo à piedi d'esse dentate.

tate, & tutte queste tre spetie di animali sono generati dal Mare, & si ritrouano ne suoi scogli.

Ditamo di Candia è vn'herba con le foglie simili al Polegio coperte di lanugine, bianche con fiori paonazzi, che tirino al Purpureo con rami sottili, Si eleggerà le foglie fiorite, e fresche, di buon'odore.

Dittamo bianco è vna pianta con le foglie simili à quelle del Frassino con il gambo alto due gomiti, tondo, e nodoso con fiori bianchi, porporeggianti, la radica bianca, ramosa, la quale nasce in diuerse parti d'Italia. Si eleggerà la radica purgata dalla midolla.

Doronici è vna pianta, della quale s'adopra la radica, la quale hà da esser bianca di fuori, tendente al color di cenere, di grandezza, com'è il nodo del dito grosso fin'all'estremità dell'vnghie, & anco minore, alquanto dura, e graue, ma per esser incerta, & dubbiosa, & eleggera i garofani, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Dragunculo, ò Dragontea altrimente chiamata Serpentaria vsuale è vn'herba, che nasce appresso le fratte, la qual produce il gambo dritto, alto, e grosso di diuersi colori, rassomigliandosi al serpe, con le foglie vna inuolta nell'altra, la radica tonda, bianca, coperta di sottil velame, Si eleggerà la radica grossa di Primauera.

Ebulo è vna pianta grande, copiosa ne i campi, produce il fusto quadrangolare nodoso con foglie simili à quelle del sambuco, dentate per intorno di dispiaceuol'odore, fà l'ombrella con i fiori, e frutto simile à quello del sambuco il seme di color flauo, e di forma ouata, si eleggera tal seme perfettamente maturo e secco conditionatamente.

Echio da alcuni chiamato Alcibiaco, è vn'herba di fronde lunghe irsute alquanto sottili, & simili à quella dell'ancusa ma minori, rossette, grasse, spinosette, ha molte sottili ramuscelli, & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate, & rosseggianti, le quali tanto più sono minute, quanto sono nel più alto del fusto, produce i fiori purpurei appresso alle frondi da i quali si genera, poscia il seme di forma al capo delle Vipere, & la sua radica nerigna, e men grossa d'vn dito, nasce in luoghi aridi lungo le vie, e nelle riue de'campi, si eleggerà il suo seme.

Edera è pianta nota, & abbondante sopra le muraglie antiche, dalla natura formate spalliere, la quale produce foglie maggiori, & minori, più tonde, e manco secondo la sua pianta per esser di diuerse spetie, & dalli suoi rami, e fusti vien creato vn liquore gommoso, congelato, & odoroso, detta Gomma edera, la qual Gomma si eleggerà pura, frangibile, di lor nerigno.

Elleboro bianco vsuale altramente detto Verarro nasce copioso ne i Monti, & in luoghi aspri, è vn'herba, la quale hà le radiche bianche, sottili, & hà vn capo piccolo, tutte attaccate le foglie simili alla piantagine, il fusto voto si eleggerà le sue radiche colte del mese di Maggio biãche, carnose, di medolla sottile, & al gusto mordente.

Elleboro nero vsuale nasce nelle colline, & in luoghi aspri, e secchi, è vn'herba di foglia simile al Platano, ma più piccole, e più intagliate, e più grosse, più nere, & aspre col fusto ruuido, e li fiori bianchi, tinti di rosso, simile à quelli del Cotogno col seme simile al Cartamo, le radiche nere sottili, Si eleggeranno ben nere, carnose, piene con la medolla sottile, purgata da tal medollo, e preparate secondo, che comanda l'Antidotario.

Endiuia è vn'herba di due spetie, domestica, e saluatica, La domestica è vna pianta, la quale viene seminata per tutti gli Orti, generando le foglie lunghe, strette, liscie, dentate alquanto. La saluatica è simile alla Cicoria, ma ruuida, altrimente chiamata Scariola.

Elenio volgarmente chiemata Enula campagna è vn'herba nostrale con le foglie simili à quelle del Verbasco, ma più longhe, e più larghe, produce il gambo alto, grosso, e peloso nella cima, ramuscelli con fiori gialli, la radica grande, piena, storta, nera di fuori, e bianca di dentro, amara, & acu-

ta, la qual nasce in luoghi humidi. Si eleggerà la sua radica.

Epittimo vsuale si nutrisce sopra il Timo in luoghi ameni, & australi, e vn' herba capillosa di color rossigno. Si eleggerà quello, ch'hà li capelli fioriti, d' odor, e di sapore acuto, compito, maturo, e graue.

Eringio montano nasce in luoghi aspri, campestri, & arenosi, è vna pianta con le foglie lunghe, d'intorno aspre, in cima con alcuni bottoncini armati di spine in forma di Stelle. La radica longa grossa vn dito, nera di fuora, bianca di dentro, & odorosa. Si eleggerà la radica polputa, e purgata dal midollo.

Ermodattilo vsuale, vien da Venetia, è vna pianta, con le foglie simili à quelle delli Porri, ma più strette, con la radica quasi tonda, e piena. Si eleggerà tal radica la più grossa, bianca di dentro, non tarlata, e dura mediocremente.

Erucha dal volgo detta Ruchetta, herba assai nota negli horti, e nelle campagne, la quale hà le foglie longhe, intagliate, il fior bianco, il seme tondo, simile alla Senapa, & al gusto mordente. Si eleggerà il seme della saluatica.

Eruggine il nostro Verderame vsuale fatto di rugine di Ramo, e vapori d'Aceto. Il perfetto è di color acceso, puro, & al gusto acuto, il quale s'vsa in luoco del fior di Rame per mancamento di detto fiore, e si poluerizzarà separatamente macinando con alcuna goccia d'Aceto.

Eruo, ò Orobo volgargarmente detto Mocho nasce ne i campi, è vn'herba di piante piccole sottili cō strette foglie. Produce, il seme nelle caselle strette, e longhe, il qual seme si eleggerà maturo, grosso di fuora di color cineritio, di dentro di color flauo.

Esula minore nasce nelli monti, e nelle campagne, è vna spetie d'herba lattarola con la radica piccola. Si eleggerà tal radica sottile, leggera frangibile, di color rossigno, e purgato dalla sua medolla, e non vsata se non in fine delli sei mesi, dopoi colta.

Esipo, volgarmente chiamato Isopo humido, è vna grassezza, ò succidezza che dir vogliamo, la quale si caua dalla lana pecorina, da quella però tosata dal collo, e dalle coscie nella parte interiore. Si eleggerà puro, e di buon corpo.

Eupatorio, sono di due spetie, vno, chiamato Agerato, ò Eupatorio di Mesue, nasce in luoghi incolti, & è herba alta vn gomito con foglie piccole, & ruuide il fiore à mappa di color giallo, e d'odor aromatico, l' altro nominato Agrimonia, ò Eupatorio d'Auicenna, nasce in luoghi humidi, e negli argini de' fossi di foglia simile alla Canapa, con fusto angolare di fior piccolo, di color giallo, ambedue colto fiorito.

Euforbio è vn liquor gommoso d'vn' Albero, che nasce in luoghi deserti, & aspri nella Libia, simile alla Ferula, il qual vien da Venetia. Si eleggerà i grannelli, leggiero, fragile, chiaro di color pallido, d'odore, & sapore acutissimo, e nuouo, ma che habbia passato l'anno, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Eufragia è vn'herba, che nasce nelli Prati di Montagna con le foglie piccole, crespe, sottili, dentate, con fusto piccolo sottile, rossigno, e con leggiadro fiore in cima di color bianco, purpureo, & giallo. Si eleggerà la colta fiorita.

Faua frutto notissimo: & abbondante si semina nelli campi, e nelle vigne, la sua pianta hà il gambo quadro, le foglie grasse, i fiori di diuersi colori, dalli quali produce il frutto dentro, hà le teghe piccole, e grosse per esser di diuerse spetie, & diuersi colori. Per la sua farina s'eleggerà la polpa di tal frutto, della spetie minore.

Feccia di vino è quella parte grossa, e molle, che si troua ne i fondi delle botte, la qual abbruciata vien nominata Alume di feccia, L'ottima è quella fatta di Vino Romanesco.

Felce è vn'herba saluatica, & abbondante nelli sodi, la quale produce le foglie intagliate, come vn'ala spiegata, senza fiori, e senza seme, d'odor dispiaceuole, la radica longa, nera, & al gusto, costrettiua, e detta radica per cauarne la sua Mucellagine, si porrà infusa nell'Aceto.

Fico notissimo Albero con le foglie grandi incauate, e ruuide, il frutto di diuer-

diuerse spetie. Si eleggerà il più grasso, e più dolce, e del più nuouo.

Fien Greco è vn'herba nostrale domestica abbondante nelle campagne, la quale hà le foglie simili al Trifogli, con li fiori piccoli, e bianchi, il suo seme di color gialliccio di forma ineguale, piccolo; si elege tal seme perfettamente maturo.

Fillicola, ò Pollipodio è vn'herba con foglie simili alla Felce, ma più piccole, con radica torta, pelosa con molti nodi, è di due spetie, vna terrestre, che nasce sopra li sassi, l'altra sopra tronchi degli Alberi. Si elegla radica grossa, nodosa, di dentro verde, & di sapor dolce, austero, e poi alquanto amaro, & aromatico, è quella, che nasce sopra l'Alberi della Quercia colta nella Primauera.

Fillitide, cioè lingua ceruina e d'alcuni chiamata Scolopendria, benche la vera Scolopendria sia la Cetracca, è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & humidi con le foglie maggiori, più longa, e più verde della Rombice, dritte del tutto, liscie dalla parte di sopra, e di sotto lineata di rossigno colore, al gusto acerbe senza fusto, ne fior, ne frutto.

Fior di Rame si genera nelle fornaci, doue si fonde il Rame, che per purgare detto Rame, quando è infuocato gli gettano adosso acqua freddissima; dalla quale essendo egli spento, e condensato repentinamente ne vengono in quel subito fuora piccoli granelli rosseggianti, qual'è il fior del Rame, ma per mancamento di esso & in suo luogo si ricorre al Verderame vsuale poluerizzato come à luogo suo.

Fragaria e vn'herba, la quale hà origine da vn cespuglio di molte radichette, reducendo molti fusti con le foglie à tre ouate, dentate, rigate, fior bianco, generando il suo frutto acquoso, & alquanto insipido dal volgo chiamato Fraula, fumaria, ò Fumoterra, herba molto nota, & abbondante communemente nelle campagne, la sua pianta genera le foglie folte simili al Coriandro, & tenere col fior purpureo, & il seme piccolo, e tondo si eleggerà colta fiorita, & il seme perfettamente maturo.

Galanga minore vsuale quale viene d'Asoria è vna radica piccola, nodosa, ritorta, si eleggerà la rossa, odorifera, d'acutissimo sapore, e graue.

Galbano nasce in Soria, & e vn liquor gommoso d'vna ferula, del quale ne viene in massa, & in grana, si loda per il più perfetto il granelloso simile all' incenso grasso, di graue odore, non troppo humido, ne troppo secco.

Galla è vn frutto generato da diuersi Alberi, è di due spetie cioè di vago grande, è piccolo. Si eleggerà la piccola, crespa, dura non pertuggiata di color rossigno, e colta dall'albero della Quercia.

Garofano vsuale si nelli medicamenti, come ne i cibi, nasce nell'Indie nell'isole Muluche, generato da vn'albero simile al Lauro, ma con fronde vn poco più strette, li suoi fiori in principio bianchi, poi verdi, & in fine leonati. Il qual frutto hà la testa à modo di stella con 4. punte, eleggasi il piccolo ontuoso, & asciutto & la sua fronda mancando si riccorrerà al Macis suo sostituito nella Diasena.

Giengeuo, ò Zenzero viene d'India, e d'Arabia è vna radica, la quale và serpendo per terra, la sua pianta produce le foglie simili à quelle, che nascono in cima delle canne. Si eleggerà la radica bianca del beledi non tarlata odorosa, e di sapor mordace, e auanti messa à poluerizzare, tagliarla minutamente rispetto alle fila, che hà in se, con hauerla prima diligentemente mondata.

Gentiana vsuale nostrale, nasce nelle sommità d'altissimi Monti in luoghi acquosi, & ombrosi, è vn'herba con le foglie simili alla piantaggine, di color rossigno, il fusto concauo, liscio, grosso, il seme largo, leggiero, e scaglioso, la radica gialla, longa, & amara; si eleggerà tal radica densa, e piena colta di Primauera, e tagliata in parti in minutissime auanti metterla à poluerizzare.

Geranio moscato, ò herba moscata, cioè Ago di Pastore, nasce ordinariamente nelli sodi, è vn herba, che hà le foglie intagliate, come la Cicuta, ma minore & il suo fusto tondo, e breue. Produce il seme simile alla testa di Grua, dal quale hà preso nome Geranio, cioè Gruaria, di soauissimo odore, con radiche, non mol-

10 grandi con alcune barbette.

Geranio secondo, ò piede colombino nasce longo le vie, e in luoghi incolti, & sassosi, & ancora ne i Monti; e vn'herba di minuti, e pelosi fusti, di altezza vn piede, e mezzo le foglie simili à quelle della Malua, ma minori produce nella sua sommità fiori porporini, generando di suo seme à forma di piccola testa di Grueda vna radica bianca quasi tonda, e di dolce sapore. Si eleggerà il suo seme.

Gesso assai noto, e molto vso appresso de i Pittori, e abbondante nella Toscana e vna pietra bianca, scagliosa, dalla quale abbrucciata poi ne i forni se ne formano pani Si eleggerà il crudo, & poluerizzarlo separatamente macinandolo longamente.

Giglio bianco è vn'herba cipollina assai commune, la qual genera la sua radisca in vna cipolla di color bianco con le scaglie quasi simile alle foglie del Carcioolo, Le foglie longhette, e strette, vicino à terra, il fusto alto con fior bianco in cima, & in mezzo di esso alcuni fusticelli con vna lanuggine citrina.

Ginepro nasce ne i colli, ne i monti, e massime in luoghi aridi è vn'Arbuscello con le foglie simili à quelle del Rosmarino, ma più strette, e spinose, il suo frutto è chiamato bacche, ò grani di Ginèpro, e quando e fresco, il suo colore é azzurro, al gusto acuto, di forma tonda, e piccola, la sua gomma simile al Mastice ma di color rosso, si eleggerà le bacche colte mature, e la gomma pura.

Giugiule, ò Gensole, ò Giugiube si ritrouano negli orti, e vn'albero spinoso le frondi piccole appuntate è pallide col fusto piccolo, dentro il quale v' e l'osso simile à quello dell'Oliua, & in principio tal frutto è verde, poi bianco, & in fine giallo, rosseggiante, si eleggerà maturo, crespo, e dolce.

Giunco odorato, ò Squinanto è vn'herba, che viene da Soria, e d'Alessandria, & è vna pianta con le foglie strette, longhe, folte, con li suoi fiori in cima, & ha li fusti al color di paglia, che tira al rossigno e verde, odoroso, al gusto acuto, e mordente, ha radichette piccole, e si risolue facilmente la sua virtù dalli fiori. Si farà elettione delle cime sottili di esso giunco, di buonissimo odore, e sapore & auanti si metta à poluerizzare, si tagli minutamente.

Glicirizza, ò Liquiritia e vn'herba copiosa in molte parti con li rami alti due gomiti con le foglie simili a quelle del Lentisco, le radiche longhe di colore di Busso; si eleggerà tal radica grossa mediocremènte, piena, di sapor dolce, dentro di color giallo, colta nelli confini delle campagne d'Ascoli nell'Autunno, & auanti si metta à poluerizzare, si mondi, e poi si tagli minutamente.

Gomma Arabica vsuale è vna lactima congelata nelli tronchi da diuersi alberi, si eleggerà la più bianca, netta, trasparente, e vermicularia, poluerizzarla separatamente macinandola.

Gomma Elemi volgare, che à prima vista pare ragia di pino, la pianta della quale d'onde vien prodotta, non ve n'è chiarezza, ci vien prouista da Venetia; ma si eleggerà la pura, d'odor grato, grassa, di color citrino.

Grassi, cioè Seuo, Midolla, & Sognia, il nome di Seuo non vuol dir'altro, ch'il più duro, & più spesso. Midolla e cauata dall'ossa delle gambe, & dal filo della schiena. Songia e più molle, & il più humido. Di tutto si eleggerà fresco non salato senza fetore, ò rancidezza, & specialmente la songia più bianca, e quella, che si ritroua attaccata appresso li reni & attorno al fegato d'animali giouani, & nella stagion dell'Autunno.

Gramigna vsuale volgarissima herba & amica del buon terreno contra la volontà de'lauoratori, la sua radica và serpendo per terra con i sarmenti tutti pieni di nodi, le foglie strette, longhe, e verdi; si eleggerà le sue radiche bianche.

Grana de Tintori. ò Coccobaffice, è il Chermes de gli Arabi. La perfetta nasce in Galitia, & in Armenia, & è vn frutticciuolo rosso, liscio vacuo dentro, e tondo di fuora, prodotto da vn'Arbuscello folto di rami con frondi piccole intagliate, si eleggerà la fresca accesa di colore, e non poluerosa.

Guaiaco, ò Guaiacano, Palosanto,

cioè

cioè Legno santo vien dall'Indie, dall'isole di San Domenico, & altri luoghi, è vn'Albero grande come vn Elice con molti rami, hà le foglie piccole, dure, i fiori gialli, dalli quali si genera vn frutto col seme dentro, e grosso com'vn Sorbo, si eleggerà il tronco honestamente grosso venuto di fresco con la scorza, che difficilmente si stacchi con la parte esteriore bianca, che tiri al giallo, e col medollo nero, e grasso. Il qual tronco sincero senza macule, ne fissure, ch'à mettere vn carbone acceso sopra la parte nera risuda grassezza odorosa, & il suo decotto alquanto amaro, e mordente.

Galegha, ò Ruta capraria è vn herba assai copiosa nelle Campagne, e per gli argini di fossi con gambo longo, e ramoso, con le foglie longhette, e grassette attaccate alli ramuscelli da ogni banda, come nella vecchia col fior bianco, che nel giallo porporeggia, dalli quali nascono alcuni silique lunghe, doue si genera, e serra dentro il seme. Si eleggerà colta fiorita.

Imperatoria nasce ne gli alti monti è vn'herba nostrale, che produce le foglie simili a Macerone, durette, ruuide, e pelose, il fusto alto due gomiti, che nel verde rosseggia, tondo, e peloso, fiorisce la sua ombrella di seme bianco simile al Seseli, al gusto acuto, & aromatico. Le radiche longhe quattro dita, e grosse vno, crespa, dura, e legnosa, di fuori nera, di dentro verdigno. Si eleggerà la radica al gusto mordace, amaretto, & aromatico, e auanti metterla à poluerizzare, tagliarla minutamente.

Incenso, ò Olibano, ò Turis è vna lacrima di vn'Albero grande con le foglie come il Lentisco, e nell'Arabia vene sono selue di grandidissimo territorio, il qual'albero intaccando distilla l'incenso, e quello delli monti si dice esser il migliore. Si eleggerà granelli tondi naturalmente bianchi, e di dentro grassi, & in abbruciarli facili ad ardere, quali granelli vengono ancora chiamati Manna d'Incenso per generarsi, e cogliersi nel modo, che si fà la manna solutiua, separatamente macinandola leggiermente.

Iride, ò Ireos dal volgo chiamato Giglio paonazzo dal color del suo fiore la migliore è quella, che nasce nell'Illiria. Si eleggerà la radice grossa, corta, rossigna di fuori, bianca di dentro con molti nodicelli, dura, densa, d'odor di Viole, aromatico, di sapore acuto, e mordace, e non tarlata.

Ioschiamo, ò Iusquiamo nasce spontaneamente sopra l'anticaglie, e seminasi ne gli Orti è vn'herba, la quale produce li fusti grossi, e le foglie larghe, longhette, intagliate, nere, e pelose. Li fiori simili à quelli del melo granato, e pieni di seme come di Papauero. Si eleggerà di quella spetie, che hà il fior rossigno giallo, & il seme bianco.

Iperico, o Perforata, che dir vogliamo è vn'herba ramusculosa, rosseggiante con foglia simile alla Ruta, il fior giallo, il seme nero, e piccolo d'odor di ragia di pino. Nasce ne i campi abbondantemente. Si eleggerà colto fiorito, & il seme perfettamente colto maturo, spogliato dalla sua casella.

Ipocisto nasce sù la radica del Cisto, quale si rassimiglia al fior del melo granato, & il Cisto nasce in luoghi aridi con frondi tonde, crespe, pelose, del qual'ipocistido si eleggerà il rosso, dal quale si caua il sugo per espressione, e si condensa con diligenza.

Ipposellino, ò Olusatro è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi appresso i paduli, e maggiore, e più bianco dell'appio ortense, produce il fusto alto di dentro concauo, di fuori segnato d'alcune linee, le foglie più larghe, e rossigne, con vna chioma, il quale genera il seme nero longo, sodo, acuto, aromatico. Le radiche sottili, bianche, odorose, & aggradeuole alla bocca. Si eleggerà il suo seme perfettamente maturo.

Isopo herba nota con le foglie strette longhette quasi simili al Rosmarino; mà più morbido, il fior celeste in forma di Spica, d'odor grato. Si eleggerà quello di montagna, e colto fiorito.

Lambrusco, o Ciambrone, che dir vo-

X 3 gli-

gliamo è il fior, o frutto d'vna pianta dettali Vita saluatica, che nasce nelle macchie, la qual pianta produce frondi, fiori, e frutti simili all'Vua commune, mà la fronda più piccola, & anco il vaco piccolo, e di color nero. Si eleggerà il fiore colto maturo quotidianamente, e ben custodito, per esser la sua virtù facile à risoluersi.

Lattuca notissima pianta è ne gli orti abbondante d'ogni stagione, la più commune è la capuccina.

Laudano vien prodotto da vn'Arbuscello chiamato Ledano simile al Cisto, ma con le frondi più longhe, e più nere, quale hà sopra di se nella stagione della Primauera vna certa grossezza, dalla quale fà il Laudano, & essendo tali fronde pasciute dalle Capre, se gli attacca quella tenace grassezza alle loro barbe, la quale da i Pastori vien pettinata, e poi liquefatta, e colata, & formati pastelli, e però da alcuni vien detto Laudano di barba, si raccoglie tal liquore in altro modo, ma per breuità si tacerà. L'odoroso è verdeggiante è lodato per il megliore, essendo però grasso, e puro, nasce il più perfetto in Cipri.

Laureola pianta notissima nasce in luoghi montuosi, cresce con assai rami vincidi, & arrendeuoli, e fondosi, hà la scorza viscosa, le foglie laurine, mà più sottili, più tenere, difficili a rompere, & al gusto incendendo la bocca, fà i fiori bianchi, & le sue bacche nere

Lapatio, o Rombice, o Lapatio acuto è vn'herba, che nasce in luoghi non coltiuati con foglie simili alla aieta, nera, mà più piccole, come di piantagine colte per terra col fusto alto vn gomito, i fiori rossi con seme minuto, lucido, e non negreggiante. La radica gialla, carnosa, & amara.

Lapis Lincis, ouero pietra Lincis, par, che da gli Scrittori sia la sua nascenza diuersamente descritta, mà per mancamento d'essa si ricorre al sostituto dal nostro Antidotario, qual'è la pietra Giudaica preparata in porfido.

Lapis Armeno è vna pietra di color verde azzurro, la qual nasce non solamente in Armenia, mà ancora in molti luoghi d'Inghilterra, & Alemagna nelle miniere detto Argento. Si eleggerà la liscia di color verde, e quasi azzurro, vguale, non sassosa, e frangibile, mà per mancamento di essa, & in luogo suo si vsarà il Lapis Lazuli, per esser di simil natura, & operatione preparato, si come vien comandato dal nostro Antidotario.

Lapis Lazuli chiamato Stellato per hauer in se certe macchie d'oro, che hanno li suoi raggi a modo di stella, altramente chiamata Cerulea dal suo color Ceruleo, simile al color del Cielo, quando è sereno, è spetie di marmo, si suol ritrouar nelle miniere dell'Oro, Argento, & Rame. Si eleggerà l'Orientale di color celeste, con scintille d'oro, difficile a rompere, e che mettendosi sopra il fuoco non perda il suo colore viuace, & preparato conforme l'Antidotario.

Lapis Emarite, o Sedenego è pietra Ematite communemente chiamato Lapis, è minerale, la quale rompendo si vede d'vn color viuo, che par sangue nasce in Egitto, & in Alemagna. S'eleggerà la dura naturalmente, vguale, non mista d'alcune sporchitie, di color di sangue, che tiri al nero, e frangibile, & volendola preparare, metterla sù i carboni accesi, con lasciarla star, sin tanto, che mostrerà alcune bolle, & questo per la sua gran durezza, e poi porla a preparar'in porfido.

Lapis Bezahar, ò Belzahar è pietra di due spetie, cioè Orientale, & Occidentale. Si ritrouano certi Caproni chiamati da Persiani Pazam di color ruso di mediocre grandezza, nel cui stomaco si genera questa pietra, se ben da altri vien detto generarsi in altri siti del detto animale, la quale và continuamente crescendo intorno ad vna sottilissima paglia, & si forma di molte tuniche simili, e di diuerse maniere, alcune sono longhe, come ossa di Dattoli, altre come Castagne, altre come Pallotte ritonde, altre come oua di Colombe, & così come sono varie nelle fattezze, così sono varie ne i colori, per-

perche alcune hanno il color di castagne oscure, altre sono citrine, communemente sono di color verde, & nero, come di color di marignani, altre di color grigio, scuro, e tutte le composte sono perfette, essendo composte d'alcune scaglie vna sopra l'altra, come scorze di Cipolle, come s'è detto di sopra, le quali scaglie sono esteriormente liscie, di modo tale, che risplendono, che pare che ciascheduno di loro sia stato brunito con gran artificio, leuata quella di sopra l'altra che segue è risplendente, e brunita come quella, che si leuò; & in questo si conoscono esser fine, e vere, le quali scorze sono più grosse, e più sottili secondo la grandezza della pietra nel mezzo d'essa, e concauo, & nella concauità si trouano vna polue della medesima sostanza della pietra, la qual polue è la miglior parte, e di maggior effetto, che sia in lei, le più eccellenti sono le Orientali, e quelle, che vengono da Corasone, e di Persia. Si eleggeranno le più leggiere, di color verde, negreggiante, lionate, e maggiori, che sia possibile.

Lauro Albero è molto conosciuto, il quale produce le foglie longhe, & appuntate, grosse, salde, li fiori minuti, che nel giallo biancheggiano, dalli quali nascono li frutti piccoli in forma d'Oliue, mà non tanto ouate, prima verde, e poi nere, chiamate bacche, ò grane di Lauro, & nel suo vso suo purgate dalla sua scorza.

Legno di Balsamo è il legno dell'istesso arbuscello d' Egitto nominato xilobalsamo, qual deue esser fresco, di rami sottili, rosseggiante, ruuido, odorifero, che spiri d'odor d'oppobalsamo, mà per mancamento di esso si ricorre al legno Aloè suo sostituto, si commanda il nostro Antidotario.

Legno per il mal de reni, e d'orina, altramente detto palo di rognone viene dalla nuoua Spagna, è simile a vn tronco di pero grosso, e per dolor de reni, & di fianco, & per infermità d'orina, & per orinar poco, e con dolore, & anco nell'opilationi cosi della milza, come del fegato, & se ne fà acqua di questo legno in tal modo. Si taglia in parti minutissime, e si pone in acqua chiara di fontana pura con lasciarlo star tutto il tempo, che stà a beuer l'acqua, mettendoci dentro il legno, in termine di mezz'hora comincia l'acqua a diuenir d'vn color azzurro molto chiaro, & quanto più và innanzi, tanto più azzurro diuiene, con tutto, ch'il legno sia di color bianco. La qual acqua si beue di continuo, & se n'adacqua il Vino, dicendo far marauigliosi effetti senza alcuna alteratione, e l'acqua non vien alterata di sapor alcuno.

Lentisco è vn'albero noto, il sugo di esso da alcuni vien condensato, & vsato per Acatia, & nasce sù per l'anticaglie, hà le frondi simili a quelle di Mirto, grasse, e di color verde, scuro, e di continuo tiene le sue foglie verdi.

Leucoio, ò Cheiro volgarmente chiamato. Viola gialla nasce per l'anticaglie, e si semina ne i Giardini, è vn' herba con foglie strette longhette, producendo il fior ranciato con quattro frondette copioso nella Primauera.

Lichene communemente chiamata Epatica è vn'herba con le foglie cartilaginose, grassette, appresso le radiche strette, e verso la cima larghette, intagliate in tre, ò quattro parti, attaccate alle pietre, doue risuda l'acqua.

Liquidambro col suo oglio s'apporta dalla nuoua Spagna, cioè vna raggia, che chiamano Liquidambro, & vna come oglio, che chiamano oglio di Liquidambro, il che vuol dir cosa odoratissima, e pretiosa come Ambra. Ambedue le cose di grande, soaue, e gratioso odore, e specialmente l'oglio di Liquidambro, ch'hà odore più delicato, e più soaue. Il Liquidambro è raggia cauato per via di taglio d'alberi di molta grandezza, molto belli, ingombrati di molte foglie, le quali sono come Edera, & hanno la scorza grossa, e cinerina, & intaccata questa scorza manda fuora il Liquidambro denso, dal qual Liquidambro si caua l'oglio,

glio, quando è colto fresco, ponendolo in parte, doue possi distillare da se il più sottile, e questo è il più perfetto. Altri lo spremono per cauarne più quantità.

Ligustico, ò Libistico è vn'herba, che nasce in Liguria, abbondantissima nelli monti altissimi, aspri, & ombrosi, & appresso, doue sorge l'acqua produce il suo fusto simile all'Aneto nodoso, con le foglie simili al Meliloto, nella sommità l'ombrella, dal quale vien generato vn seme nero, duro, longhetto, come quello del Finocchio di sapor'acuto, & aromatico. Si eleggerà il seme perfettamente maturo, & venuto di fresco.

Lino si semina per tutto ne i campi ben coltiuati, e grassi, è vn'herba di vn sol fusto con le foglie strette lunghette, nella sommità si genera il seme piccolo di forma ouata, piano, lustro, e negrigno, si elegerà tal seme pieno.

Litargirio altrimente nominato spuma d'argento vsuale si fà nelle fucine, doue si raffina l'argento in diuersi luoghi, & in particolare sul Trentino in Alemagna, di puro piombo, così ridotto per molta cottura, e per il vapore degl'altri metalli. Qual Litargirio viene di due sorti, vn colorito chiamato d'oro, & altro smorto chiamato d'argento, la qual differenza non nasce da altro, se non di hauer hauuto più, ò meno fuoco. Si eleggerà quello, che più facilmente si trita, e che sia puro, e passato per pezza.

Litospermo si chiama volgarmente milio sole, ouero grano di Sole è vn herba con le foglie simili a quelle dell'Oliue, mà più lunghe, più larghe, e più molli, con rami dritti, sottili, fermi, e legnosi, quali generano vn seme ritondo di grandezza, come quello d'Orobo, mà minore, bianchiccio, il qual nasce in luoghi aspri. Si eleggerà il seme maturo.

Lupini domestichi è vn herba con vn solo gambo con foglie diuerse in sette parti, molli, pelose, biancheggianti, con fiori bianchi, i baccelli piatti col seme tondo, e piatto. Si eleggerà il seme maturo, e mondo.

Lupulo è vn herba saluatica, che nasce in luoghi freschi, la quale s'intreccia sopra le piante, fratte, macchie, ruuida di gambo, e foglie, le quali foglie sono amputate, & intagliate per intorno.

Lingua auis, ouero lingua passarina è vn seme generato da vn'albero seluaggio nominato Frassino, il qual cresce in alto, venoso, neruoso, e senza nodi con le foglie simili a quelle di Lauro, mà più amputate, e per intorno minutamente dentate. Il qual seme fà vn follicolo a similitudine di vna amandola alquanto amaretta.

Lioncorno, ouero Alicorno, che nella lingua Indiana è nominato Cartazoni questo è vn'animale di grandezza quanto vn cauallo d'intiera età, con i crini, e con piedi, che tirano al rosso & è molto forte di gambe, & anco ageuolissimo di tutto il suo corpo, hà il piede simile all'Elefante, & la coda di Cignale, trà le ciglia tiene vn corno nero, e non polito, mà con certe rauuolte intorno naturale, il qual non è concauo, ne leggiero a guisa degli altri corni, ne pulito, mà più aspro di vna lima di ferro, & più aguzzo d'vn dardo, del tutto ritto, e nero da alto a basso eccetto in cima. Hà questo animale vna voce strauagantissima da tutti gli altri animali, & è molto acuta, e piaceuole, e mansueto con tutte le bestie, che gli s'accostano, eccetto con li suoi stessi, con i quali combatte terribilmenre fin'alla morte, per essere di forza smisurata, & armato di quel corno inespugnabile, e dicesi dall'Indiani ritrouarsi nella terra Benghala.

Malua, questa è vn'herba volgare per essere stata dalla natura dotata per tutti li luoghi aperti contigui all'habitatione, la quale và serpendo per terra, con foglie tonde, di fuora ruuide, di dentro lisce, li fiori purpurei paonazzi, il seme grosso, spungoso, il qual seme nell'occorrenze si eleggerà del nuouo, e perfettamente maturo.

Malabatro, ò folio malabatro è vna fo-

foglia, la quale vien detto nascere nelle paludi d'India, simile alla foglia dell'Arancio, mà vn poco più stretta in punta, di color verde, d'odor di garofani, e perche ci vien comandato, che in luogo suo si vsi il Nardo d'India, ò Celtico, come al luogo del sostituto nel nostro Antidotario in difetto di esso Malabatro s'è ricorso a detto sostituto.

Mandole è vn'albero coltiuato assai grande con grosso tronco, torto, con ruuida scorza, le foglie simili al Persico, e li fiori bianchi. Il suo frutto è di due spetie, dolce, & amaro in forma di cuore vestito di doppia scorza, come le noci. La dolce si eleggerà di Puglia chiamata Ambrosina. L'amara di Spoleti, tutte colte perfettamente mature, & nelli composti si mondino col coltello.

Mandragora vsuale è vn'herba, la quale nasce perfetta in Puglia nel monte S. Angelo, fà le foglie larghe, bianche, e lisscie, com'è la bieta, li frutti simili alle sorbe, mà più grandi al doppio, di color che tira al Zaffarano, d'odor graue, e grato. La radica grande, e bianca.

Manna solutiua è vna rugiada, che casca dall'aria sopra gli alberi, herbe, sassi, e per terra condensata in minuti granelli di soaue sapore, quale si raccoglie in più luoghi, mà la più perfetta è quella di Calabria. Si coglie la mattina auanti senti il calor del Sole. Si eleggerà quella delle frondi d'alberi, minuta, trasparente, greue, e simile à piccioli granelli di mastice, bianca, al gusto dolce, e soaue. Ce n'è d'vn'altra sorte chiamata Manna sforzata, la qual si fà in questo modo, intaccando gli alberi degli Orni, & frassini in diuersi luoghi dei lor tronchi, e poi lasciati star così per spatio di vn tempo, finche ri[...]udi quella manna celeste, che nel mese di Maggio, e Giugno era stata beuuta dalla scorza, e tirata dentro da se, per esser'inaridita, e secca dal Sole, e parimente radefatta, per necessità di quelle intacche se ne torna fuori spinta, e tirata dall'ardentissimo Sole ne i giorni caniculari, e così si condensa a guisa di granellosa gomma, la quale si eleggerà incanellata bianca, grassa, e di sapor grato.

Maro è vn'herba, che nasce in Asia, la qual'è pianta ramosa, produce i fiori simili all'origano, e le foglie bianche, e molto odorato, assai amaro, e poco acuto, mà per mancamento d'esso s'è ricorso al suo sostituto, come nell'Antidotario,

Maratro, ouero finocchio notissima pianta, si fà elettione del saluatico tanto nel suo seme, quanto nelle sue radiche. Il qual seme s'è colto maturo, pieno di tempo asciutto, e secco conditionatamente. Le sue radiche purgate dal suo medollo, e nette esteriormente.

Margarite, ò perle, che dir si voglia, le più perfette sono l'Orientale pescate nel mar'Oceano, quali si generano dentro vna conchiglia, ò spetie d'Ostrica chiamata madre perla. Si eleggeranno le bianche, tonde, lustre, non sbuciate, e manco piccole, che sia stato possibile, preparate in porfido.

Marrubio, ò prassio vsuale è vn'herba assai nota, coltiuata nelli giardini, di foglia verde, crespa, aspra, & per intorno intagliata, di sapor amaro, col fusto quadrangolato negl'interualli, il fior ruuido a modo di rota. Si eleggerà colta fiorita.

Mastice è vna lacrima racinosa prodotta dal Lentisco nell'isola di Scio. Si eleggerà di grani bianchi, frangibili, e pura, poluerizzata separatamente macinandola con hauer prima bagnato il mortaro con acqua.

Mechioacan, ò Riobarbaro dell'Indie, ò Reubarbaro di Mechioacan viene dalla nuoua Spagna nell'Indie del Mare Oceano, è vna radica apportata d'vna Regione, che è di là dal Merico, la qual si chiama Mechioacan è vn'herba, che và salendo per certe canne, & hà vn verde oscuro, porta certe foglie, che le maggiori sarebbono della grandezza d'vna buona scudella, le quali tirano al tondo con vna punta piccolina verso il pizzicolo, hà le foglie, & i

suoi

tuoi neruetti sottili quasi senz'humidità, li fusti sono di color lionato chiaro, facendo certi raspi con alcune vuette della grandezza di coriandoli secchi, il quale si matura del mese di Settembre, hà molti rami, quali si stendono sopra la terra, e ponendogli cosa doue possi rauuolgersi, và salendo per essa. La radica è grossa, insipida, e senza mordacità, & acrimonia alcuna, bianca, alquanto greue, soda, senza midolla alcuna. Si eleggerà la fresca, non tarlata, ne nera, bianca, & in pezzi maggiori, che sia possibile, perche le parti minime si risoluono con facilità.

Mele è vn liquor notissimo generato dall'Api, di Spagna ne viene del perfetto, mà per mancamento di quello si eleggerà il Romano nominato mel di Cola, di color, che nel bianco gialleggia, liscio, puro, risplendente, viscoso, e non ceroso, di buonissimo odore, & sapor dolce, e soaue, che con queste conditioni si potrà vsare in qual si voglia medicamento.

Melilotto visuale, che nasce nella campagna di Roma è vn'herba di foglie piccole, e longhette, alquanto larghe in punta, accompagnate a tre a tre, alquanto grasse con fior giallo, e fusto tenero. Si eleggerà colto fiorito, e perfettamente maturo.

Melissa, che dal volgo vien chiamata Cetronella nasce spontaneamente ne i colli, e longo le siepi, & si semina per tutti gli horti è vna pianta di tre, ò quattro fusti con le foglie verdi d'intorno dentate minutamente alquanto ruuidette, sottili, d'odor cetrato. Si eleggerà la colriuata.

Melantio, ò Nigella nasce longo le siepi, & in luoghi ombrosi è vn'herba, che produce li fusti sottili, le foglie minute, sottili nella cima, vn capitello come di papauero, longhetto, compartito di dentro con cartilagine, trà le quali si genera il seme nero, acuto, & aromatico. Si eleggerà tal seme pieno, & vniforme.

Menta è vn'herba molto nota, e di due spetie, domestica, e saluatica, la domestica detta Romana coltiuata negli horti con vn fusto quadrangolare le foglie verdi, non liscie, & odorose la saluatica nominata Mentastro di foglie più piccole, manco verdi, e più piene, e d'odor più acuto. Si eleggerà la fiorita.

Meo chiamato Attamantico, il perfetto è quello di Macedonia, & è vn'herba col fusto, e foglie simili all'aneto, mà più grosse, le sue radiche longhe, sottili, odorose, & al gusto acuto. Si eleggerà tal radica noua, perche son facili a tarlarsi.

Mercorella herba assai nota nelle campagne, & in luoghi coltiuati hà le foglie alquanto longhette larghe mediocremente, e pizzute in punta, liscie, e non molto verde, li fusti con molti nodi con molte concauità di ale.

Mirobolani sono frutti di cinque spetie, cioè bellerico, chebulo, citrino, emblico, & indo prodotti da diuersi alberi, quali nascono nell'India in diuerse parti, e simili alle prune. Si eleggerà il bellerico grosso di molta polpa, denso, greue, di color rossigno, che tiri al lionato, purgato dall'ossa, il chebulo di color alquanto nero, che declini al rosso, grosso, d'assai polpa, greue, purgato dall'ossa, il citrino di color molto citrino, che declini al verde, grosso, greue, di molta polpa, e densa, nello spezzarsi gommosa, purgato dall'ossa, l'emblico di colore alquanto nero, che declini al rosso, e greue; l'Indi, li più grossi, negri, greui, di polpa densa, e tutti auanti si mettino in opera lenirli con oglio di amandole dolci.

Mirra è vn liquor congelato di vn'albero, che nasce in Arabia simile alla spina d'Egitto. Si eleggerà in lacrima trasparente, fragile, leggiera, grassa, acuta, agra, feruente, odorosa.

Mirto nasce per le riuiere del mar Tirreno è vn'albero assai noto con le foglie lunghette, il frutto maturo, e nero, di fuora bianchiccio, di dentro con molti semi, altrimente chiamato bacche di mortella.

Misi è vn mezzo minerale, che si rassimiglia all'oro, e duro, & il più eccel-

cellente è quello, che nasce in Egitto.

Morocelso albero assai commune con le frondi appuntate, e dentate per intorno alquanto ruuide col frutto di forma ouatello, scaglioso, nerigno, di sapor dolce, garbo. Si eleggerà colto non molto maturo.

Mumia vera si genera dal corpo degli huomini morti balsamati, e da principio non è altro, se non quelli ingredienti, che si mettono dentro il corpo morto per imbalsamarlo, e con la lunghezza del tempo vien'a esser trasformata in Mumia, la qual veniua dalle parti Giudaiche, mà per mancamento di essa si sono vsati li sostituti assignati dal nostro Antidotario.

Mosco odorifero ne viene da Leuante, e da Ponente rinchiuso in certe piccole vesciche, il quale vien detto esser vn certo escremento di vn'animale, che lo produce in certo tempo dell'anno intorno dall'ombelico, come vna postema generandosi, quando detto animale và in amore. Si eleggerà per il più perfetto quello di Leuante, e dalla Regione di Tambasco, per nodrirsi tal'animal di spico Nardo, & altre herbe odorifere, qual mosche è di color gialliccio, lionato, d'odor fragrante, a metterlo in bocca si disfa.

Napi, ò Nagoni si semina nelli campi, e negl'horti, & è vna spetie di rapa molto conosciuta nelle radiche, e nelle foglie s'assomiglia assai al Rafano, mà nel fusto, nel fiore, nel seme, e nel sapore in tutto si rassomiglia alla Rapa. Si eleggerà il seme delle radiche bianche, e colto maturo, greue, di vaco grosso, e simile lionato nerigno, alquanto agro, & acuto.

Nardo visuale chiamato Nardo Indo, ò Spico nardo vien dall'Indie, da vna sola radice produce assai folte spiche, di capelli vniti insieme in forma di vn sempre viuo, si eleggerà la radica in forma di spica corta, di sapor amaro, e disecca la lingua nel masticarlo, e lascia longamente la soauità del suo odore, & auanti metterla a poluerizzare tagliarla in parti minutissime.

Nasturtio volgarmente detto Allegretto se coltiua negl'horti è vn'herbetta di minute, & intagliate frondi, il gambo sottile, il fior bianco, il seme rosso, oscuro, si eleggerà il seme compitamente maturo.

Nespolo si ritroua nelle vigne, e ne i giardini è vn'albero spinoso con le frondi intagliate, il frutto tondo con vna coroncina in testa di color rossigno con più nocelletti dentro. Si eleggerà tal frutto acerbo.

Ninfea, ò Nenufaro è vn'herba, la qual nasce nelle paludi, e nelli stagni con foglie tonde, la radica bianca, ruuida, col fior di cinque foglie attaccate per intorno ad vn bottoncino di color citrino, & altri bianchi. Eleggasi di tali fiori li citrini, e le sue foglie.

Nitro, ò Salnitro si porta di Armenia, e d'Africa, l'ottimo è quello, ch'e leggiero di color di rose, ouero bianco, e spugnoso, mà per mancamento di esso, nell'occasioni in suo luogo s'è ricorso al Salgemme, ouero al sustituto assegnatoci dal nostro Antidotario, il qual'è il Sal commune purgato, & adusto, e secondo la qualità delli medicamenti, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Noce d'India volgarissima in tutte le Drogarie è frutto di vn'albero di quel paese, simile alla Palma grande, quando sono tinti di tutti gl'inuogli loro sono come grossi Meloni, la prima scorza assai grossa, che nell'oscuro rosseggia, di fuora dura, tenace, e callosa, di dentro sottile con capellosi scogli, sotto di questo è il guscio, che copre la medolla, legnoso, duro, del medesimo colore, dentro la qual è la polpa assai dura, concaua in mero, e vacua, della grossezza d'vn'ouo di Oca grosso di doga vn buon mezzo dito, tenace, viscoso, e duretto, dentro al concauo biancheggia, la sua sostanza ontuosa, al gusto dolce, quasi del sapor del butiro. Si eleggerà la fresca, & che rompendosi si troui in mezzo di essa qualche poco d'humidità, di sapor dolce.

Noce miristica, ouero Noce moscata nasce in India nell'Isola di Badan,

gene-

generata da vn'albero assai simile al Persico, mà con le frondi vn poco più strette, e più corte, li quali frutti, mentre sono verdi, sono simili alle nostre Noci, cioè ricoperte di vna grossa, e verde scorza, sotto la quale stà la Note moscata, serrata dentro a vn duro guscio sottile, di color rossigno, il qual guscio è vestito di vna membrana, qual'è il Macis, le noci fresche sono le elette, non tarlate, greui, piene d'humor grasso. Il Macis si eleggerà di color rossigno, citrino, sottile, feruente, acuto, odorifero, & al gusto amaretto, e costrettiuo.

Noce commune vsuale, altramente chiamata Ghiande di Gioue è vn albero grande, il tronco longo, grosso, con molti grossi, e longhi rami, vestita d'vna grossa scorza bianchiccia, si ferma sopra longhe, grosse, & robuste radiche, produce le foglie in modo di Frassino mà più grandi è di spiaceuol' odore generando i fiori longhetti, a modo di vn ceruello, di color che tira al bianco, sopra l'origine delle quali poi escono le noci ricoperte di doppia scorza dentro, al quale è il nucleo crespo, e diuiso in quattro parti, trà le quali diuisioni si contiene vna callosa membrana. L'ottime sono le longhe, frangibili, con guscio bianco, e col nucleo separato dalla scorza, & al gusto ben dolce, nasce ne i campi, & ne i colli è coltiuasi nelle vigne.

Ocimo, ò Basilico herba odorifera, e notissima, la qual è di più spetie, mà solo trattaremo di due per il nostro bisogno, vna di foglie simili alla Melissa, chiamato ocimo citrato, l'altra di foglie minute, e molto più odorose, nominata Gariofilato, ouero Basilico gentile, il seme di ciascheduno s'eleggerà perfettamente maturo.

Oglio Onfacino è quello estratto dall'oliue immature, si eleggerà il nuouo odorifero, e non mordace.

Oglio commune ordinario è quello estratto dall'oliue mature, si eleggerà il Tiburtino, di polpa e di buon'odore, sapore, e chiaro.

Oglio Sambacino è l'olio di Gesmino, olio Mellino, l'olio di Cotogni, è l'olio Sesamino venìua di Leuante, mà hoggi manca, e per lui si ricorre al sostituto posto dal nostro Antidotario.

Omblico vsuale di venere è vn herba, qual nasce sopra li muri humidi, con foglie grasse, tonde, & concaue, producendo vn fusticello sottile, col fiore, & seme simile al Iusquiamo, con la radica minuta, e tonda come Oliua.

Omfacio, cioè Agresta è il sugo dell'Vua Thasia acerba, la qual si spreme auāti la Canicola, e si condensa, mà per mancamento d'essa, hoggi si caua dal frutto di quella vite, che si chiama Agresta, che in vn medemo tempo hà qualche volta il frutto maturo, & acerbo, & in fiore.

Oppio è vn latte condensato, il qual distilla dalli capi de'papaueri, quali nascono d'vna pianta non molto alta, la quale è di più spetie, vna detto papauero bianco, facendo il capo longo ouato, con seme bianco generato da vn fior bianco, e l'altro il capo tondo col seme nero, il fior pauonazzo, e d'altri colori, vi è la terza spetie, che nasce da se stessa in campi con fior rosso, seme nero, con capo piccolino, e tondo chiamato Rosolaccio, ouero papauero erratico, il qual oppio si eleggerà non spremuto, non ruuido, ne granelloso, greue, denso, amaro, solubile, sonnifero, e liscio, che si porta dal Cairo chiamato Thebaico.

Opoponaco è vn liquor congelato da vna pianta chiamata Panace Eracleo, che nasce in Cinere, in Libia, & Macedonia, e d'Alessandria si porta a Venetia, cogliendosi il suo liquore, tagliando le radiche nello spontar fuora de fusti, il qual liquor è bianco, mentre è fresco, mà secco diuenta di fuori di color di Zaffarano, e di dentro bianco, si eleggerà amaro fragile, di buon'odore, & in grana.

Oro pretiosissimo Metallo tenuto dalli huomini più caro d'ogni altra cosa è vn metallo trattabile, lucido, di color quasi simile al Sole, si genera in diuerse parti, mà in particolare in Germania, & in Vngaria da diuerse caue

delle

delle vene vere, si genera la sua miniera trà varie spetie di pietre in asprissimi monti sterili, la miglior è quella, che si caua trà il Lapis Lazuli, si eleggerà l'oro di ducato in foglio, puro.

Origano volgare herba nelle Campagne Romane hà le foglie di forma simile alla menta, mà più strette, li fiori in cima a mazzocchia di color bianco, e purpureo d'odor grato, si eleggerà fiorito perfettamente.

Orpimento si genera nelle miniere in diuersi luoghi, mà l'ottimo è quello, che nasce in Misia d'Ellesponto, si eleggerà il crostoso, che risplende di color d'oro, che non sia mischiato d'altra materia, & che si rompa volentieri in squame.

Orzo assai noto di piata simile à quella del Grano, di vaco vestito, & appuntato, si eleggerà tal seme grosso, colto perfettamente maturo, di scorza liscia, e dentro bianco.

Osso di cuor di Ceruo, ò più tosto Cartillagine, il quale si dice generarsi nel cuore dell'istesso animale chiamato Ceruo, è di forma piccolo, piatto, longhetto, da vna banda appuntato, dall'altra larghetto, & alquanto torto, di color bianco, e secondo che tali animali sono ò più vecchi, ò più giouani, così tal Cartillagine, e più sottile, e più tenera, e più grande, e dura, la quale auanti si metta a triturare, si raderà in parti minutissime, mà per mancamento di esso, si ricorrerà al Corno dell'istesso Ceruo adusto, e preparato, suo sostituto.

Ortica vsuale herba molto conosciuta, la quale produce il fior molto aspro, & il seme simile a quel del Lino, mà minore, si eleggerà tal seme pieno, e secco con diligenza.

Oxalida, ouero Acetosa herba molto commune in luoghi incolti, e per le vigne, di herba piccola con foglie longhette piena di humor al gusto acetosa si eleggerà la saluatica di foglie bene habituate.

Parietaria herba abbondante sopra le mura, e fratte con foglie simili alla Mercorella, mà pelose, li fusti rossigni d'intorno certi buscetti, come semi ruuidi. Si eleggerà quella di foglie maggiori.

Pece nauale dal volgo chiamata Pece nera, vien di Calabria in barili, & è vn liquore, il quale si caua dal legno del Pino per via di fuoco bruciandosi tal leguo, si eleggerà di color nero, pura grassa, e non granellosa.

Peonia nasce nelle Montagne, & in luoghi sassosi, è di due spetie, maschio, e femina è vn'herba con vn fusto alto due spanne con molti rami, il maschio con fronde di noce, e la femina intagliate nell'vna, e nell'altra parte, nella sommità de' fusti si generano certi scafi, e dentro di essi molte rosse granelle simili a gl'Acini di Melagranati, in mezzo d'essi altri Acini più grossi, che tul purpureo nereggia. La radica del maschio è grossa vn dito, longa vn forcolo, bianca di dentro, costrettiua al gusto. La femina hà la radica più corta. Eleggasi il seme di color più nero, & la radica colta nell'Autunno.

Pepe è vn frutto, che nasce in India da vn'arbuscello, il quale in principio produce il frutto longhetto, e tondo, chiamandosi Pepe longo, e dentro c'è vna cosa simile al vaco del miglio, e poi diuenta Pepe perfetto, che col tempo aprendosi, escono fuori racemi carichi di granelli, quali grani colti è Pepe bianco, & il nero è più maturo, il longo si coglie immaturo, si eleggerà il bianco, greue, pieno, liscio, & vniforme. Il nero gauro vniforme, non troppo crespo, non semoloso, pieno, di scorza sottile. Il longo non nero, non tarlato, intiero, grande, simile, di color cineritio, & a romperlo dentro sia denso, e serrato insieme, di buon'odore, e di sapore acuto.

Peponi, ò Meloni, prendosi di luoghi grassi, e di libera piazza è vn frutto d'vn herba, la quale hà le foglie simil'alla Zucca, ma più piccole, il suo frutto a ciascuno è noto, per vso di medicamenti, serue il seme, si eleggerà maturo, bianco, mondo, non polueroso, e fresco.

Persicaria nasce appresso l'acque, e

vn herba nostrale con le foglie longhe, maggiori di quelle della menta, più tenere è più bianche.

Personata, ò Barbana, ò Lappa maggiore è vn herba, che nasce ne i Campi, ne i Prati, negli Argini, con le foglie simili a quelle delle Zucche, mà più aspre, più pelose, e più nere, e più grosse. La radica nera di fuora, e bianca di dentro.

Petrosellino Macedonico, nasce in Macedonia in luoghi aspri è vn'herba, la quale produce le foglie simili al Petrosello volgare, mà più grandi, e più grosse, col seme simile a gl'Ammi, mà più odorifero. Si eleggerà di sapore amaro, acuto, & aromatico.

Peucedano nasce ne i monti ombrosi, e vn herba, che produce il fusto sottile, e debole simile al Finocchio. La chioma col fior giallo frondoso appresso la terra. La radica nera, grossa, piena, sugosa, e di grand'odore. Si eleggerà tal radica sincera, e colta di fresco

Pentafillo, ò cinque Folio nasce per il più appresso li riui, e fossi dell'Acqua, e vn herba, che hà li rami sottili, come festuchi lunghi vna spanna, ne quali c'è'l seme, & le foglia simili a quella della menta, & in ciascun piccolo ne sono cinque dentate per intorno, il fior nel pallido gialleggia, vna radice rosseggiante, longa, e più grossa di quella dell'Elleboro nero non acuta. Si eleggerà la sua radica colta di Primauera netta esteriormente, e purgata dal medollo.

Phu, ò Valeriana minore vsuale è vn herba, che hà le foglie simili al Frasino, liscie, nerigne, e distese in terra, li fiori che nel bianco purpureggiano, e per intorno dentate, produce il fusto lungo vn gomito, nodoso, e purpureggiante. Le sue radiche longhe, sottili, e bianchiccie, intrecciate, come quelle dell'Eleboro bianco, d'odor muschiato, soaue, e piaceuole. Si eleggerà le radiche colte nelle montagne vicino a Rieti, & auanti esser messe a poluerizzare, si taglino minutamente.

Piantagine maggiore vsuale, e vn herba di foglie larghe, il fusto angoloso rossigno, alto vn gomito pieno dal mezzo alla cima di piccoli semi, nasce in luoghi humidi.

Pietre pretiose sono di diuerse spetier trà le quali per il bisogno nostro son l'infrascritte, e prima il Diacinto deue esser di color ranciato cupo quasi rosso, e trasparente, il Zaffiro di color azurro, allegro, & trasparente, lo smeraldo di color verde carico, di color allegro, & trasparente. Il Topatio di color giallo in paglia, trasparente. Il Rubino di color rosso, che tiri all'incarnato, allegro trasparente. La Granata del proprio color trasparente. La Crognola altramente detta pietra Sarde, di color trà incarnato, e ranciato, allegro, e trasparente, e leggasi di tutte le sorti l'Orientale, e preparato in porfido.

Pietra Giudaica, nasce in Giudea di figura simile ad vna Ghianda bianca, e figurata con certe linee distanti l'vna dall'altra vgualmente, si eleggerà la preparata in Porfido.

Pietra Pirite, ò Marchesità è vna spetie di Vena di Rame, s'elegga quella, ch'è simile al Rame, & che facilmente scintilli fuoco, quando si percuote, & volendosi abbruciar s'infonde nel Mele, e posta sopra carboni accesi, soffiando con li Mantici, che diuenti rosso, e poi si prepari in porfido.

Pietra samia è quella, che si ritroua nella terra Samia, il qual nome gli vien detto per generarsi nel Paese di Samo, & è bianca, non molto greue, & accostandola alla lingua si attacca, e nel romperla, si vedono in essa alcuni apparenti raggi, come Stelle, e la pietra di San Paolo, che viene dall'Isola di Malta è vna spetie di detta pietra Samia, poluerizzandola con macinarla

Pimpinella nasce ne i campi incolti, e si semina negl'orti è vn'herba assai commune con le foglia piccole dentate per intorno, con i fusticelli sottili.

Pino albero assai conosciuto, di statura grande, con le foglia strette, longhe, e capillari. Il qual genera il frutto chiamato Finocchio, ò pignoli, di forma piccolina, longhetta stretti, bian

chi,

chi, & vntuosi in molta quantità dentro, hà vna figura simile al Carciofolo, si eleggerà delle pignete di Rauenna.

Piretro vero nasce ne i Motti nel Leuante è vn herba la quale produce le foglie, & fusti simili al Finocchio saluatico. L'ombrella simile all'Aneto. La radica grossa, e longa vn police è di mordace sapore. Eleggasi tal radica piena, e non tarlata.

Pissasphalto è vn bitume, che si ritroua nel territorio d'Apollonia, il quale portato da Corsi de i Monti Ceraunì si ritroua amassato in pezzi. Si eleggerà d'odor mischiato di pece, e bitume, si poluerizzarà separatamente macinandolo.

Pistacchi è albero, che nasce in Soria, con foglia simili a quelle delle prune, mà minori, genera il frutto rinchiuso dentro in durissimo guscio bianco in forma non tonda, lunghetto, & appuntato, vestito di vna scorza tenace simile al Gorame, il qual frutto verdeggia, vestito d'vn sottilissimo inuolto di purpurato colore. Si eleggerà fresco, di sapor simile al pignolo con vn sò che più d'aromatico.

Polio Montano nostrale nasce in luoghi magri è vn'herba biancheggiante con le foglie longhette, dentate intorno alli gamboncelli da capo a piedi, produce dalla radica copiosissimi fusticelli dritti, tondi, bianchi, e legnosi, con fiori nelle cime raccolti insieme, di color bianco, e d'odore acuto si eleggerà li suoi capitelli fioriti.

Porro pianta d'orti assai noto, simile alla Cipoletta di foglia, di fusto, e testa, mà assai più grande, e di forma ritorta, si eleggerà auanti vada in seme, & cauasi il sugho delle sue foglia.

Portulaca da alcuni chiamata porcacchia, e da altri porcellana si semina ne gl'orti, e nasce nelle vigne, & altri luoghi inculti è vn herba col gambo tondo, le foglie grosse, di forma ouata, il seme nero minuto, eleggasi il seme saluatico, colto perfettamente maturo.

Precipitato è vna polue rossa simile al Minio, mà di color più oscuro, fatta per calcinatione d'argento viuo, & acqua forte da partir l'Oro, & Argento, si eleggerà quello, nel quale risplendono alcune scintille di Argento viuo e, che non tinga le mani così facilmente, come il Minio.

Popoli vsuali, sono li germogli di vn albero chiamato Albuccio abbondante a canto li riui dell'acque. Eleggasi tal germoglio auanti, che s'apra, e che sia viscoso, e giallo il suo humore.

Populi è vna Ragia, ò spetie di Cera, che dir vogliamo, la qual si ritroua attaccata di dentro alli copelli dell'Api appresso li buchi doue entrano, & escono. Si eleggerà quello, che nel colore è più rosso, più odorato, e trattabile, nella siccità simile al Mastice.

Prune è vn frutto di vn'albero assai noto, e molto commune, il quale è di più spetie, mà solo si dirà di quello, che fà al caso nostro. Si eleggerà la pruna Damascina di forma longa, di color rosso, e maturo, & per formar la polpa, & conseruarla nell'occorrenze, si pigliarà la quantità, che si vuole delle prune fresche, fatte bollire in conueniente quantità di acqua, fin che si voglino disfare, scolate, & passate per Seta. Della qual polpa passata, per ciascheduna libra di essa s'aggionghino libre due di Zuccaro bianco, & col loro decotto scolato, cotte, e ridotte in forma di Conserua. Et quando è occorso di valersene, per l'once sei di polpa di prune messe onc.18. di detta conserua, perche contiene onc.12. di Zuccaro, & sei di polpa.

Pruno saluatico è vn frutto di vn albero spinoso, il qual frutto si genera simile al domestico, mà piccolo è di forma tonda, e di sapor molto aspro. Si eleggerà trà tal frutto colto acerbo.

Psillio vsuale nasce ne i Campi, & in luoghi incolti è vn'herba, la quale ha le foglie strette, bianche, e pelose con numerosi rami, genera li fiori piccoli, lanuginosi, e sottili, il seme nero simile alle pulci. Si eleggerà tal seme grosso, greue, che a metterlo nell'acqua vada nel fondo, e nell'estraer la

sua

na Mucellagine non si rompa, e si met ta infuso in acquafredda.

Poleggio nasce in luoghi humidi, & acquastrini è vn herba, che si stende per terra, come il Serpollo, con li gamboncelli lunghi, le foglie simili alla Maiorana, mà maggiore, li fiori, che nel purpureo biancheggiano, Si eleggerà di cogliarlo fiorito.

Pollitrico, nasce ne i luoghi medesimi doue nasce l'Adianto è vn herba simile alla Felce, mà molto più piccola, le foglie similmente simili a detta felce, mà molto più piccole, con li piccioli, vna a rincontro dell'altra, densa, e serrata insieme la parte inferiore, aspra di color verde, e negro.

Raggia di pino è vna spetie di pece Greca, la qual vien da Prouenza, & è estratta dal legno del pino. Si eleggerà di color citrino, pura, e grassa.

Reobarbaro è vna radica di herba, la qual nasce in India, in Barbaria, & in Turchia con foglie longhe, strette a canto il fusto, e larghe, e tonde in cima, con vna radica inequale assai grossa, della qual radica il primo luogo tiene l'Indiana, il secondo quello di Barbaria, & il terzo quello di Turchia. Et perche alcuni di quelli paesani lo fanno star in infusione per più giorni, & di quel liquor condensato formano Trochisci per dare alli loro Signori, & poi mettono a seccar tal radica, e ce la mandano, si deue auuertire, che tal Reobarbaro infuso, e denso, e gagliardamente astrettiuo, non tinge di color del Croco, spezzandosi di dentro nereggia, hauendo persa la varietà de' colori per tal'infusione. Si eleggerà in pezzi piccoli, greui, freschi, di fuora alquanto nero che declini alla rossezza, e spezzato di dentro sia rosso, e giallo, vario di colori, & a masticarlo, ò dissoluerlo in qualche liquor tinga, come fà il Croco, poluerizzandolo separatamente macinandolo, con hauerlo prima tagliato minutamente, & datogli vn calore, & onto il fondo del mortaro con vna sola lacrima d'olio di Amandole dolci.

Rane acquatiche volgarmente chiamate ranocchie, animali assai noti li quali per il più si generano nell'acque morte pantaniccie, di forma piccola con quattro piedi di colore verdigno, e vario.

Rapontico è vna radica di vn'herba, la qual nasce nella regione di Ponto in Leuante, altrimente detto Reupontico, la qual radica vera è simile à quella della Centaurea maggiore, mà più rossa, & senz'odore, si eleggerà la fresca, sincera, greue, la radica longhetta, piccola, di color simile al reobarbaro, indorato, di sapor astrettiuo, e mucillaginoso, e poluerizzandolo come s'è detto nel reobarbaro.

Ribes, è vn'albero nostrale, del quale sono dotate le campagne Aquilane, il qual albero è di fusto rosseggiante, e tende al verde, con le foglie tonde, e larghe, il frutto di sapor dolce, con alquanto d'acetosità, Eleggasi li frutti colti perfettamente maturi.

Ricino, ò Cicini, ò Cherua maggiore, ò Granella di Rè, è pianta, che cresce all'altezza d'vn picciolo albero di fico, con frondi simile à quelle del Platano mà maggiori, più liscie, più nere, con li fusti, e rami concaui, come le canne il seme in grapoli a modo d'vua, mà aspri, espogliandosi dalla scorza, e simile a quel'animale chiamato Ricino, volgarmente detto Zecca.

Riccio terrestre è vn'animale quadrupede assai conosciuto, di grugno simile al porco, se bene se ne ritroua alcuno simile al cane, di statura piccolo, armato tutto di pungentissime spine.

Rose rosse, fiori assai noti, si eleggeranno quelle di poche foglie, in luoghi coltiuati, per far'il succo, & infusio, colte non perfettamente mature, & per le dispense, in bottoni, & monde, dalla parte bianca, con hauerri dato vn calor auanti esser messe à poluerizzare, soppestandole, e macinandole.

Rose incarnate, si eleggeranno quelle di foglie numerose, crespe, coltiuate, e colte la mattina à buon'hora con la guazza, la cui virtù non sia resoluta dal

dal calor del Sole, ne dissipata dalla pioggia.

Rusco, ò Brusco, ò Mirto saluatico, ò Mirta canta, è vna pianta, la quale hà le foglie simili al Mirto, ma più larghe & appuntate in cima spinose, genera il seme duro, come vn'osso di forma tonda, le radiche piccole, bianche, e sottili. La radica si eleggerà purgata dal midollo.

Rosmarino nostrale nasce in luoghi aspri, e sassosi, e si traspianta ne i giardini, e pianta assai conosciuta, e molto copiosa, la qual hà le foglie strette, longhe, aride, il fior cineritio di grato odore.

Rouo volgarissima pianta, & abbondante nelle macchie, e fratte, hà le sue verghe quadrate, rossigne, arendeuosi piene d'acutissime spine, con le foglie ruuide, & appuntate, li fiori biancheggianti da quali nascosto quelli frutti chiamati more, ò moriche, che dir vogliamo: si eleggerà il frutto colto non perfettamente maturo.

Rubia nostrale nasce nelle macchie, e nelle siepi, è vn herba con più ramuselli, con le foglie piccole, longhette, la radica minuta, longa, rossa di fuora, di dentro gialligna, Si eleggerà la sua radica piena fincera, colta nell'Autunno.

Rugine di ferro è la schiuma di esso ferro, la qual vien chiamata Soppa, & anco Scoria di ferro, cosa assai nota, la quale è quella superfluità spungosa, che à modo di schiuma esce dalla fucina del ferro, si eleggerà la preparata in porfido.

Ruta herba notissima coltiuata nelli giardini, la qual sempre verdeggia d'odore dispiaceuole, con le foglie grossette, e carnose nascendo più insieme da vn solo ramuscello sottile, e nella loro origine larghetta in cima, di color del tutto verde, fà assai copiosi rami, il fior giallo, qual produce il seme piccolo, e nero, si eleggerà il seme vniforme, e le foglie auanti fioriscano.

Ruta saluatica nostrale si chiama ancora Harmel, nasce ne i colli & in luoghi, amene, è vn'herba, la qual produce molti fusti con foglie più longhe, e più tenere della domestica, col fior bianco, il seme triangolare, di color rossigno, & al gusto amaro, Si eleggerà il seme colto compitamente fatto.

Segapeno volgarmente detto Serapino è vn liquor congelato d'vna ferola simile al panace, la qual si porta di Leuante per via d'Alessandria, si eleggerà di color tra il bianchiccio, & il rossigno, d'odor di porro, di sostanza grossa, in grana lustro, leggiero di sapor'acuto, & amaro & in acqua facilmente si disfacci.

Sal commune vsuale à ciascun noto è di 2. spetie, vn'è il minerale, si come se ne serue la Calabria: l'altro artificiale, qual si fa d'acqua salsa, eleg. il puro, e bianco.

Salgemme, è minerale, qual'e chiaro, trasparente, cristallino, e si rompe come il cristallo, viene da Venetia portato da Cappadocia, si eleggerà il limpido, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Sal Armoniaco così detto, pensandosi che venga d'Armenia, & si ritroua nella rena simile all'alume, ma quello che vien portato à Venetia per raffinar in forma di pani, viene d'Alemagna, fatto artificiolamente, Si eleggerà il puro, bianco, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Sal Indo a tempi nostri non comparisce, si dice, che vien dall'Isola di San Tomasso, il quale si genera naturalmente sù le canne, delle quali si fa il Zucchare, ma in suo luogo in alcuni medicamenti s'vsa il Zuccharo candido, & in altri il Salgemme, secondo la qualità d'essi medicamenti, e ciaschedun d'essi poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Salzapariglia vien dall'Indie Occidentali dalla nuoua Spagna, e vna pianta, che fà molte radiche sotto terra, longhe come vn braccio, e più, vguali, & per intorno d'esse generate alcune radichette capillose inutili, di color lionato, chiaro: ve n'e vn'altro assai migliore nel paese del San dinas, la qual'e lionata, e più grossa di quella della noua Spagna, & ve n'e ancora della bianca, che tira al giallo, e più sottile, Quella che tira più al nero è la migliore per esser più fresca, Si eleggerà, che non sia tarlata, e rompendosi non faccia polue, auanti messa à poluerizzare incederla in parti minutissime.

Saluia nasce spontaneamente in luoghi aspri, & aridi, & si coltiua ne gli orti, è vn'herba ramosa con verghe quadrangolari, le foglie longhette, aspre grosse bian-

biancheggianti, di grato odore, il fior di color purpureo tendenti al paonazzo Si leggerà la coltiuata.

Sambuco e vn'albero molto commune & abbondante nelle siepi con i rami rotondi, concaui, biancheggianti, le fronde simili à quelle della noce, mà assai più piccole di graue odore, nella sommità de rami genera l'ombrella rotonda carica di fiori bianchi.

Sandalo è vn'albero, che nasce nell'Indie Orientali, de i quali ve ne sono foltissime selue, e di diuersi colori, il qual albeto è di grandezza della noce con le frondi assai verdi, simili a quelle del Lentisco, il fiore che nel ceruleo negreggia, il frutto è della grandezza d'vna Cera.a, da principio verde, e poi nero, e insipido, Si eleggerà quello di color rosso, di color acceso, cupo, quello di color bianco con l'anima di dentro alquanto nera, con qualche poco d'odor grato, e l'altro di color citrino di soauissimo odore tutti pezzi sinceri, nodosi, è venuti di fresco, e auanti si metti à poluerizzare ridurlo in parti minute con la raspa.

Sandracca volgarmente chiamata vernice di Scrittori vien da Leuante, qual vien detta generarsi dal Ginepro, di color rosseggiante, poluerizzarla separatamente macinandola.

Sandice altramente detto Minio, si fa in Venetia di piombo di biacca per via di calcinatione, Si elegera quello di biacca, di color più acceso, & in polue sottilissima.

Sangue di Drago è vna gomma d'vn albero d'Africa di color naturalissimo di sangue vero, trasparente, & fragile, si eleggerà in lacrima, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Sapa, ò Mosto cotto si fà di mosto spremuto cotto al fuoco, fin che si riduca à vna certa spessezza, Eleggasi di buon sapore, e ben dolce, non sia acetoso, nè sobollito, e di nuouo ricotto fin, ch'habbia consistenza di siroppo, per formar pillole con darli calore.

Sansugo, ò Maiorana, che dir si voglia, è vn herba assai vaga, e copiosa ne' giardini, di foglie piccole, ma alquanto più grandi della Persa, Si eleggerà colta fiorita.

Sarcocolla è vn liquor congelato d'vn albero spinoso della Persia simile alla Manna dell'Incenso, Si eleggera quella, che hà in se dell'amaro, di color rossigno, & quanto più tira al bianco, è megliore, perche inuecchiandosi diuenta nera, & poluerizzarla sottilmente macinandola.

Satiri vsuali, nascono ne i colli, e ne i prati, & è vn'herba nostrale, la qual produce le foglie simili à quelle del Giglio bianco, ma minore con due testicoli generati trà le sue radichette più sode di tutte l'altre spetie, L'Eletto è quello della quarta spetie di ciascheduna pianta vn solo testicolo, il quale è più vigoroso dell'altro, più fermo, e più polputo.

Saturegia, ò Timbra nasce ne i colli, & in arido terreno, e vn'herba simile al Timo, ma più tenero, e minore, produce nella sommità di rami vna spica piena di fiori di verde colore, Si eleggerà li stipidi cō le foglie, e fiori.

Sauina, ò Sabina nasce in luoghi ameni, è vna pianta, la qual produce le foglie simile al Cipresso, ma spinose, di graue odore al gusto acuto, e feruente.

Sassi fragia vsuale nasce trà i sassi in luoghi aspri, è vn'herba, la qual nasce con le frondi simili al Finocchio marino con radica honestamente piccola, medollosa, d'odor quasi simile al petrosello volgare. Si eleggerà tal radica purgata dal medollo.

Sassifrasso vsuale è vna radica d'vn albero, che nasce nella Florida vicina al mare, & in luoghi tēperati nell'Indie occidentali, il qual'albero è di molta grandezza simile al pino, hà la scorza grossa di color lionato, e di sopra via cineritia, e dentro è bianco, che tira al lionato, Li suoi rami sono lisci con le foglie simili a quelle del fico, con tre punte di color verd'oscuro, & odorifero, nō facendone frutto, ne fiore, Le radiche grosse, & lisce, Si eleggerà tal radica sottile, fresca, odorifera, & non tarlata.

Scamoneo e l'humor della volubile iaggitale, la qual nasce in Antiochia, in Armenia, in Arabia, & altri luoghi, facendola in più modi, il primo scoprendo le radiche dalla terra, & intaccandole, e cosi di di in di manda fuora vn certo humore gōmoso, il quale si secca, & si salua, secondo do-

po

po questo stirpando del tutte le radiche, e tagliandole l'humor, che casca da esse colgono cocendolo à foco lento, & ne fanno forme, che paiono pani, il color di questa è bianchiccio, e vario, il terzo è, che dopo questo pestano le radiche, & spremono il sugo, e seccano come s'è detto, e questa è grossa, negra, e ponderosa. Il quarto, è che pestano le foglie, e fusticelli, e cauano il sugo, e seccano come s'è detto, la quale scamonea è di color nero, che tira al verde, di graue odore, & è la peggior di tutte. L'ottima, è l'Antiochena. Si eleggerà la chiara, lustra, come gomma, ò colla tauriua, alquanto bianchiccia, e varia, spongosa, frangibile, leggiera, e che à toccarla con la lingua mandi fuori latte, è facile à poluerizzare, e di bono odore poluerizandola separatamente macinandola con oglio d'amandole dolci, con passarla per setaccio non molto sottile, & per li composti prepararla con sugo di Cotogni, nominata Diagridio.

Scabiosa nasce tra le biade, e ne i campi non coltiuati, è vn herba di due spetie, La maggiore è più in vso, la quale hà le foglie incauate in dentro assai, alquanto ruuide, con fusto sottile, e legnoso, col fior ceruleo, quale esce d'vna mazzocchia piccola, eleggasi colta di Maggio.

Scilla, ò Squilla è vna cipolla, la qual nasce in diuersi luoghi con le foglie simili al Giglio bianco. Si eleggerà la bianca, e quella cauata da la terra accompagnerà insieme, di sapor dolce, acuto, & amaro con le sue lamine lustre, e risplendenti, colte di paesi liberi appresso Piperno, e per cauarne il sugo si porrà à cuocere nel forno, auuolta nella pasta fatta di farina, come e subito cotta, pestarla in mortaio di pietra estraendone il sugo.

Scordeo è vn'herba nostrale, la qual nasce ne i monti paludosi con foglie piccole ouate, dentate, che spirano alquãto d'odor d'aglio, il fusto quadro, & fior rossigno, si eleggerà colto fiorito, & le sue cime.

Scoria d'argento dagli artefici delle fucine, chiamato Loppa, della quale ve n'e gran copia nelle fucine su'l Trentino doue si colano le miniere d'argento, & e simile ad vn smalto artificiale fatto di vetro di diuersi colori secondo la miniera dell'argento, ma per il più e negra con belle vene d'azurro, e di verde.

Scorpioni terrestri sono conosciuti cõmunemente, e nell'anticaglia abbondanti, piccoli di corpo, e longo, con coda, con quattro zampe di ciascheduna parte, quasi simili à quelle del Gambaro, e di color nero colti nella canicola.

Scurzonera così detta per hauer proprietà la radica, e la sua herba di reprimere il velenoso morso d'vn animale chiamato Scurzi, cioe vipere, copiosi si di tal animali, come di tal herba in Catalogna, la qual herba nasce nelle selue, in terreno acquastrino, produce il gambo alto più d'vna spanna, tondo, & articolato, nel quale sono le foglie strette, e lunghe, con il fior giallo, che seccandosi si conuerte in lanuginoso capo, la radice lunga e grossa come il pollice della mano bianca di dentro, vestita di negrigna corteccia, tenera, succosa, fragile, e piena di sugo latticinoso, dolce, e piaceuole al gusto.

Sumaco e vn'arbuscello, il qual nasce in luoghi sassosi, d'altezza doi gomiti, con frondi longhette, rossigne, e dentate, col fior, e frutto racemoso abbondante nella Sabina si eleg. il fior perfettam maturo.

Sebesten e vn frutto, che nasce in Soria, & in Egitto. prodotto da vn'albero simile alle prune nostrali, ma alquanto più piccolo, come anco li frutti sono più piccoli delle prune, quali hano dentro vn nocciolo triangolare, si eleggera li freschi polputi,

Sempreuiuo maggiore nasce nelli mõti, e nelli tetti e vn herba con le foglie verdi, grasse, carnose, longhe in cima à modo di lingua, e le più basse si distendono per terra, quelle di sopra si conformano insieme à modo di carciofano.

Sempreuiuo minore detto Vermicularia nasce su le muraglie, e vn'herba, che produce il fior giallo, le fog. piccole longhette, sottili, grasse, folte, & i fusti sottili.

Seitarago, ò Lepidio, ò Iberide, ò Carda mantica nasce in luoghi non coltiuati e vn'herba alta vn gomito. che ha le foglie, & radiche simili al Nasturtio, ma nella primauera sono più verdi, generando il fior di color di latte.

Sena chiamata da Persiani Abahemer e vn'

e vn'herba, la qual produce le foglie quasi oliuari, gradette, il fusto alto vn gomito con molti ramoscelli, il fior giallo quasi simile a quello del Caolo, col linee rosseg. li suoi follicoli piatti, nelli quali è il seme che verdeg. si eleg. la nuoua di color verde, di foglie intiere, purgate dalli suoi fusti, e di quella, che si porta d'Alessandria.

Senapa e vn herba coltiuata, la quale ha le foglie simili e quelle delle Rape, il seme tondo rosso di fuora, e verde di dentro, si eleg. tal seme maturo, e nuouo.

Senecio, ò Erigeto volgarmente chiamato cardoncello, ò spelliciosa nasce per tutto, & in particolare sopra le muraglie antiche, hà li fusti rossigni, le foglie longhe, & intagliate, come quelle della ruchetta, e piu aspre, produce i fiori gialli li quali diuentano poi canuti, e pelosi, e se ne volano via all'aria.

Serpollo herba di due spetie, ortolano e saluatico. Il coltiuato è d'odore simile alla maiorana. produce le foglie, e rami simili all'origano, ma alquanto più bianche, il saluatico nasce tra sassi, cresce alto, fa i rami sottili, legnosi carichi di più longhe fog. che non sono quelle della ruta più strette, e più dure, i fiori di soaue odore, & al gusto acuti si eleg. il saluatico.

Sisembro di Dioscorde da alcuni detto serpollo saluatico nasce in luoghi incolti, è pianta simile alla menta degl'orti, ma con foglie più larghe, e più odorifere: si eleggerà il fiorito.

Seseli Massiliensi, volgarmente chiamati silermontano, e vn herba, ch'ha le foglie simili al finocchio, ma più grasse, l'ombrella simile all'Aneto, il seme quadrato, longo, aspro, di color nereggiante & acuto al gusto, si eleggerà tal seme colto perfettamente maturo, di vaco grosso, vguale, e venuto di fresco.

Serici, cioè seta vergine, e quella chiamata dal volgo Bocci, quasi si rassomigliano in forma d'oua di piccioni, generati artificiosamente da i suoi vermi, si eleg. li perfetti senza macula, di colore grasso, e nuoui, mentre in essi viue il verme, & mondi dal bombacio, ch'hanno fuora à guisa di tela di ragno, ma non dalla seta, & che non hab. sentito acqua di fort. alc, e per ridurle in polue sfilati, ò tagliati in parti minute, messi nel forno lento in vna pignatta nuoua per poco spatio di tempo, e poluerizarli macinand.

Smiruio, o maceroue nasce ne i colli, & in magri terreni, & è vn'herba, la quale hà le foglie simili à quelle dell'Angelica, il fusto concauo, segnato di fuora, lineato con le sue ombrelle, dal quale si genera il seme lungo, torto con virgole incauate, nere, La radica grossetta, assai grata, vsandosi in cibo, si eleggerà il suo seme.

Solatro vsuale nasce in luoghi freschi, e grassi, e vn'herba non molto grande con foglie grandet. coucaue, morbide, li fiori bianchi, il frutto piccolo, tondo, verde. e poi nero con alcuni acinetti dentro.

Solfo è quello, che naturalmente vien cauato dalla sua miniera, creato in pezzi senz'artificio di fuoco, di fuora, di colore verdigno, e bertino oscuro, & grasso, & rompend. risplende come vetro, à modo di lucciole, si eleg. senza mistura di sassi, poluerizzarlo, e separatam. macinarlo.

Sonco, ò Cecerbita, ò Crespigno vsuale si troua negli horti, nelle vigne, & in luoghi incolti, è vn'herba con le foglie simili alla Cicoria, ma ruuide, e rossiccie, e spinose, si eleggerà la saluatica.

Sorbo domestico, e coltiuato nelle possessioni, è vn albero di tronco dritto, longo di rami alti, produce le foglie longhette, ouate, bianche dal reuerso, e dentate, i fiori bianchi, i frutti tondi, aspri, pallidi, che tirano al citrino, con parte di rossezza: si eleggerà tal frutto di coglierlo acerbo, & ridurlo in fette, & seccarlo.

Spargula, cioè Aparine, è vn'herba, che nasce appresso le fratte, cresce con piccoli rami, aspri, e quadrati, ha le sue foglie compartite per interualli intorno al fusto à modo di rota, produce il fior bianco & seme tondo, duro bianco, concauo, la qual herba è si ruuida, che s'attacca alli panni.

Spermacetti ò Sperma di Balena, ò Ambracane, ò Ambra odorifera, che cosa sia bracane, ò Ambra odorifera, che cosa sia varij sono li pareri degli Scrittori Alcuni dicono, che nasca nel mare, nel modo che nascono i fonghi, e poi dalla agitatione dell'onde, si spicchi dal fondo, e si conduca alle riue. Altri essere lo sperma della

la Balena, Altri vn'escremento d'vna bestia marina, ouero schiuma di mare Altri vna petie di bitume, che scaturisce nelle pro- onde parti dell'Oceano, e questa opinio- sne è la più commune, qual dicono esser veneno di certi pesci grandissimi chiamati Ceto d'Ambra, ò Azel, che magnata da loro morono; & gettati al lito del mare, fè ritrouati da Pescatori, apertogli il ventre cauano l'Ambra, e dicono esser la megliore quella, che si troua nel filo della schiena, Ma il caso nostro è di far elett. della perfetta, la quale è di due spetie, Vna e la nera, che val pochi denari, che serue per profumieri, l'altra e grisia, che serue alli medicamenti, si eleggerà tal ambra grisia qaella, che senz'alcuna vnione, di bruttura, di color cineritio, ponteggiata, aiquanto bianchiccia, leggiera, grassa, e di buonissimo odore, e quando si vorrà poluerizzare, si ridurrà in parti minute, e posta à macinarla accompagnata con vna particel. di quelle spetie del medicamento. ch'occore, con hauer prima onto il mortarino con due mandole.

Spodio si fà in Cipro nelle fornaci del rame, che ricocendo la Cadmia parte di essa si forma in spodio, ma in luoco suo si ricorre al sostituto dall'Antidotario.

Squama di rame è quella parte trita, che casca, mentre gl'artefici martellano li vasi di rame, eleggasi la preparata in porfido.

Stafizagria abbondante in Puglia, & in Calabria è vn'herba coltiuata con le foglie simili alla Lambrusca, ma intagliate, li suoi fusti dritti, teneri, e neri li follicoli verdi, dentro i quali è il seme triangolare, ruuido, di color nero, e di dentro bianco, Eleggasi tal seme solto maturo.

Steccade, ò sticados e vn'herba, che produce ramuscelli con le foglie longhette, il fior'ha forma d'vna spica ouata, Eleg. quella di Venetia portata d'Arabia di sapor amaro, & acuto di color cineritio.

Schinco, ò stinco marino è vn'animale, il quale hà il corpo lunghetto, alto alquanto nel dosso, il ventre ricoperto di minute squame, di color che nel bianco gialleggia con la coda lunga, come quella della lucerta, ma più corta, con vna linea come di color bigio, la qual tira dalla testa per il dosso fin'alla coda, con i piedi simili alle Lucerte, & sono maggiori di di esse lucerte, l'ottimo è quello, che vien dal mar rosso, dal Nilo d'Egitto, si eleggerà il fresco, grosso, & non poluerosso.

Strathiote ò Milie foglio nasce ne i campi aspri longo le vie, è vn herba alta vn palmo, ma le fogije son mag. & s'assomigliano alle penne dell'vccellini, breue molto, e nel nascimento intagliate, rassomigliandosi di più al Cimino saluat. massime nella ruuidezza, e breuità loro, sono però più breui, ma l'ombrella più densa più piena è nella sommità del fusto sottili fistuchi, da i quali si forma l'ombrella come d'Aneto, co i fiori piccoli, e bianchi.

Storace è vn liquor congelato chiamato storace calamita, la qual congiuntione di nome calamita deriua, perche già si soleua portar da Pansilia dentro li cannelli di canne acciò si conseruasse in essa la sua virtù, Il qual liquor vien generato in diuerse parti d'vn'albero simil'al melo cotogno, ma hà le foglie minori, li fior bianchi simili all'Arancio. Si eleggerà quella, che vien da Venetia portata da Soria in lacrima, di color rossigno, flaua, grossa, raggiosa, riseruando in se la bontà del suo odore, con render liquor come il mele. Liquefacendola à bagno maria, la qual si vsa ancora per storace rossa, altrimente chiamata Corzumbri.

Storace liquida, la commune opinione dice esser lo scatte della Mirra, la qual asseriscono esser vn liquore molto grato di odore, ma perche vien fabricata da gente barbara, quella che si puote hauere, e che s'vsa, è vn liquore di dispiaceuole odore, e di color bertinaccio oscuro.

Stommonio volgarmēte chiamato Acciaro, il quale vien da Brescia, nō è altro, che la parte più perfetta cauata con arte dal ferro, il quale ferro si fabrica di vn minerale detto vena di ferro, abbondante nell'Isole dell'Elba, eleggasi l'acciaro di verghe pure, non crepato, non scaglioso, facile à rompersi, e nella sua spezzatura non mostri bruttura, & si prepara come si è detto nell'Antidotario, & anco si prepara con più facilità, infocando benissimo vna verga del detto acciaro, & poi si acco-

accostarà la sua estremità in vn pezzo di solfo in cannella, perche facendosi più volte in questa maniera si dissoluerà il detto acciaro, con osseruanza di farlo cadere in vaso di aceto, & poi si macinarà nel porfido con vna portione di aceto.

Succino, ouero Gharabè altramente chiamata Ambragialla, è vn bitume, che vien generato nel mare della Prussia, è di tre spetie di color bianco, giallo, e l'altro scuro. Il biācho si dice esser il più perfetto, ma in queste parti non comparisce, Si eleggerà il giallo trasparente, e prepararlo in porfido.

Tamarigio è vn'albero, che nasce appresso le paludi, & acque, che non corrono, hà le foglie quasi simili alla Sauina, ma non spinose, il fior moscoso.

Tamarindi sono detti da molti Dattoli acetosi, e frutto di Palma saluatica Indiano, di forma arcata dentro vn nocciolo simile al Lupino, di color flauo; si eleggeranno li neri, lucidi, tenéri, meschiati con certi fili, come radichette, freschi, grassi, di sapor dolce, acetosi.

Tartaro é vna raggia generata dal vino dentro li vasi, doue si conserua esso vino, & attaccato alle doghe d'esso vaso, si eleggerà quella generata dal vino più perfetto, che sia, greue, densa, lustra, bianca, & non ritenga in essa parte niuna di feccia, e poluerizzarla separatamente.

Therebinto è vn'albero, il quale fà le foglie simili al Frassino, ma non cosi longhe, ma più grosse, e più ramose, li fiori come l'Oliuo, ma rossigni, da i quali nascono i frutti in grapoli, li vachi d'esso sono maggiori di quelli di Ginepro, ma rossegianti, e raggiosi, il liquore distilla dal tronco, come dall'alberi rasiniferi, simile à quelle del Larice, ma di corpo più duro, e più odorifero, si eleggerà tal liquor bianco, di splendor citrino, odorifero, liscio, qual vien di Cipro propriamente chiamato Theribinto.

Therebentina commune vsuale è vn liquore, che vien generato da vn'albero chiamato Larice nel paese di Trentino, il qual albero è di statura grande, simile al cipresso, con foglia capillari, produce i suoi rami di grado in grado all'intorno del tronco, le fronde spesse intorno a' ramuscelli, longhe, tenere, molli, capillose, e più strette di quelle del Pino, di color verde, il frutto simile alle noci, che produce il cipresso, e di odor non ingrato, ma molto più odoriferi sono li suoi fiori, e vaghissimi da vedere, di color purpureo. Si eleggerà tal liquore, puro, e bianco.

Thimo nasce in terreni magri, e sassosi è vn'herba sarmentosa, circondata da molte minute, strette, e sottili foglie, nelle cime piccoli bottoncini, pieni di purpurei fiori, la qual pianta è la madre dell'Epitimo, sopra la qual narce, si eleggerà colto, e perfettamente fiorito.

Thlaspi è vn'herba, la qual nasce nelle vie, e nelle siepi, generādo le foglie strette, e longhe vn dito, voltate à terra, grassette, & intagliate in cima, il fusto sottile, longo due spanne, il frutto simile a quello delle Lenticche, con seme dentro simile al Nasturtio, si eleggerà tal seme rosseggiante, e di sapor acuto.

Telessio, ò Faua grassa nasce in luoghi coltiuati massime tra le viti la Primauera è vn'herba simile alla portulaca, si nelle foglie, come ne' fusti in ogni nodo, e due concauità, donde procedono le foglie, produce alle raddiche hor sei, & hor sette fusti pieni di foglie, di color celestino, grasse, viscose, & carnose, col fior giallo, hor bianco.

Tormentilla è vna piccola herba, la qual produce le foglie più piccole del Pātafilo, ma con sette intagli per intorno, la radica corta, e serrata in se stessa con nodi, rossa, e costrettiua, i suoi gemboncelli sottili, rossigni, con i fiori gialli, si eleggerà tal radica colta nelle montagne vicino all'Aretine nella Primauera.

Tossilagine chiamata volgarmente Farfara, ò Farfarella è vn'herba, che narce longo li riui dell'acque, & in luoghi cretosi, generando le foglie simili all'Edera, verso la terra bianca, e di sopra verdeggianti in più cantoni per l'intorno, col fior giallo, con radiche sottile, e bianche, eleggasi le foglie colte nella Primauera, e le radiche nell'Autunno.

Tragacanta è vna pianta spinosa, con fermi, e bassi rami con foglie simili al Rosmarino, dalla quale si raccoglie vn liquor congelato, chiamato Gomma draganti

gânti la qual viene di Candia de' Greci, si eleggerà tal gomma bianca, pura, trasparente, liscia, minuta, & alquanto dolce, poluerizzata, separatamente pesta, & lungamente macinandola.

Tribolo acquatico marino nasce ne i laghi, è nel mare è vn'herba con foglie rotondette, grosse, neruose, all'intorno dentate, con molti longhi, e grossi pedicozzi, il gambo grosso, e ramoso, il frutto nero, e grosso come castagne, ma triangolare cô tre punte, dal quale hà acquistato il nome, la scorza è cartilaginosa, e la polpa di dentro bianca, al gusto simile alle Castagne, il qual frutto dal volgo vien chiamato Castagne aquatiche, eleggasi li freschi, polputi, e pieni d'humore.

Trifoglio acetoso, altrimente chiamato Allelnia nasce per il più in luoghi ombrosi, e coperti dal Sole, è vn'herba con più gamboncelli sottili, tondi, e piccioli, nella sommità de' quali sono in ciascheduno tre foglie in forma di cuore, voltate verso il picciolo à modo di cappelletto, tenero, & acetoso al gusto, col fior bianco, diuiso à modo di stella in cinque parti.

Turbit è vna radica d'vna pianta con foglie simili à quelle della Ferula, ma minore, se ne troua del bianco, del nero, e del cineritio, il qual Turbith vien da Leuante, & quei colori, che si vedono, non sono già naturali, ma acquistati accidentalmente per vecchiezza, ò per humidità presa dall'aria, che li corrompe, è li fà diuentar neri per portarsi così da lontano, ò per fortuna di mare per hauer' acquistato humidità dall'acqua marina, si eleggerà il bianco, voto, gommoso, facile à rompersi, che non faccia filigreue, non molto grosso, con scorza piana, di colore arundinoso, cineritio, & auanti che sia messo à poluerizzare tagliarlo minutamente.

Verbasco, ò Tasso barbasso nasce nelle campagne in terreni asciutti, è vn'herba molto nota, hà le foglie longhette, bianche, pelose, grosse con vn fusto alto, con fiori gialli, pallidi, il seme nero, e la radica longa.

Vincetossico è vn'herba, che dalle radiche fuori produce assai gambi verdi, & arrendeuoli, intorno à i quali sono le foglie poste à due à due, distanti, di pari interualli, sà i fiori piccoli, e sottili, che nel pallido biancheggiano, da i quali nascono alcune Silique piccole, piramidali, & acute, piene di certe lanugini, frà le quali è il seme, ha copiosissime radiche bianche, & sottili, le quali si diffondono attorno alla pianta, mà non però odorate, se bene al gusto dolcette, nasce con fronde laurine, ma nella cima sono più appuntate, & ritrouansi ne i monti, e ne i colli, & in altri luoghi aridi, e sassosi, si eleggerà la sua radica.

Vino maluatico, ò maluagia di Candia viene da Venetia, si eleggera la vecchia immutabile, di color d'oro, di sapor soaue, amabile, & aromatico.

Viole mammole nascono in luoghi aspri longo le siepi, e vn fiore assai noto generato da vn'herba piccola, di foglie piccole, tonde colche per terra, chiamata madre di viole, il qual fior è piccolino, di poche foglie gentili, pendenti da vn longo fusticello, di soaue odore di color paonazzo, si eleggerà tal fior colto non strafatto, acciò la sua virtù non sia risoluta dal Sole, ne dall'acqua, e secche presto al Sole.

Vipere sono serpenti noti con la testa schiacciata, larga, il collo lungo, e sottile più de' maschi, il ventre più longo, e più largo, la coda distesa, & vanno quietamente, e nell'andar muouono più le partidi dietro vicino alla coda, si eleggerà le femine di color rossigno con gl'occhi rosseggianti, e quelle d'aspetto intrepido, è più fiere prese di fresco del mese di Maggio, e lontano dal Mare.



Vischio, ò Pania si fa di certi acini generati da vna pianta, che ha le foglie simili al Busso, quali acini lauati che sono si cuocono nell'acqua, & si riducono in forma di pasta viscosa, Li quali acini sono generati da vna pianta, la quale sta inuolta, & sta attaccata negl'alberi della Quercia, chiamato legno visco quercino. Il vischio eleg. nouo, frescho, di dentro di color di porro, e di fuora rossigno, & che non habbia dell'aspro, ne del semmoloso, il legno eleggasi fresco, i rami mediocri, non molto vecchi, ne molto giouani.

Vitice, vo gaamente e chiamato Agnocasto è vn'albero, che nasce in luoghi aspri, incolti appresso le riue de fiumi

renosi, ha li rami longhi, difficili à rompersi, le fronde simili à quelle dell'oliuo, ma più tenere, è di due spetie, maggiore e minore, Il minore è di fior bianco, purpureggiante, col seme simile al pepe di color bianco. Il maggiore del tutto purpureo, col seme simile al pepe di color nero, si eleggerà il seme del minore.

Vua passa vsuale, ò Passule sono di tre spetie, vna chiamata Passarina di Leuante la qual vien da Grecia, di color nero, di vaco piccolo, senz'acini, l'altra pass. nostrale, la qual viene dalla Sabina, di color rosso, simil. senz'acini: l'altra chiamata Zibibo, la quale vien da Lipari, del Regno di Napoli in grappoli di vachi grandi, polputi, con acini; eleggasi di tutte le spetie venute di nuouo, grasse, sincere, di buon sapore, & secche conditionatamente.

Zedoaria viene da Sini popoli vltimi dell'India. sono radiche tonde, e longhe di sapor simile al Zenzero, eleggasi le radiche ferme, piene, dense, e non tarlate.

Zucche, ò Cocozze è vn frutto assai noto d'vn'herba, che và serpendo per terra, con più, e longhi rami, con foglie grandi & aspri col gambo, e ramo voto, e ruuido, il qual frutto è di diuerse forme, ma per il bisogno nostro s'elegg. la longa, e del suo seme il molto ben maturo, e mondo.

Zuccharo si fà d'vn liquor, che si caua d'vna pianta chiamata cannamele, la quale nasce in diuerse parti, sì in Italia, come fuora, si eleggerà quello chiamato Zuccharo di medera della prima sorte, & il più bianco.

Zurumbet, qual sia il vero è tenuto in qualche dubbio, ma da alcuni s'hà per vna spetie di Zedoaria, tonda, ò longa ancora, simile al Cipero.

Bulbo eriofaro Orientale, è vn'herba di fusto alto vna spanna, di fronde simili à quelle della scilla, mà assai più piccole, e le radice cipollina, ma per mancamento di essa si ricorrerà al Bulbo bottioride nostrale, quale abbondat. nasce in Prati, vicine al Vatic. facendo il fusto alto vna spanna, sottile, liscio, e verde di colore, con la chioma da mezzo il fusto insù piena di fiori di color celeste, il seme tondo rossetto, le frondi, e radice cipollina si eleg. il suo seme perfettamente maturo.

Parthenio, ò matricaria è vn'herba, che nasce nelli horti, di frondi vguali simili al Coriandro, con fiori di dentro gialli, e di fuora bianchi, e pianta di dispiaceuole odore, e di amaro gusto, si eleggerà colta fiorita.

Periclumeno, ò matreselua, la sua pianta cresce semplicemente, con fronde bianchiccie, di figura hederacea, produce il fior bianco tendente al citrino, di odor grato, nasce nelle siepi auuiluppate alle piante, che gli sono propinque, eleggasi le frondi, e fiori.

Melo albero abbondante nelle possessioni, e di diuerse spetie, solo si dirà del frutto delle più necess. & è il melo appio di forma piccolo, di color giallo, d'odor soaue, è di saper dolce, è soaue, l'altro nominato melo ruzzo, di grandez. mediocre alquanto longo di scorza ruuida nerigna di sapor agro, e grato, si eleggeranno di ambedue colte perfettamente mature, e di possessioni montuose esposte al sole.

Piombo nostro vsuale è vn metallo, il quale si porta à noi d'Inghilterra, eletto il duro, e auanti messo in opera, purgato con hauerlo fuso.



NVO;

NVOVA AGGIVNTA DI RICETTE.

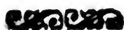


Receptæ quorumdam Medicamentorum ab Excellentissimo Collegio Romano in nouo Antidotario additæ.

Confectio de Hyacinto ex Collegij Archiatrorum Romanorum descriptione.

Recipe Hyacinthorum Orient drachm. I. & Semis, Smaragdorum, Zaffirorum, Topatiorum, Margaritarum prapar. Rubinorum, an. scrup. duos, Granatorum Cornu Ceruì vsti, Ossis de Corde Cerui, Corall. rubr. Corall. alb. verorum. Zedoariæ drac. vnam, Ligni Aloes drach. duas, & semis, Lapid. Bezaar. Orien. drach vnam, Boli Arm. Orient. Terræ sigill. an. drach. vnam, Sand. citrini, drach quinque, Succi Rutæ Capr. drach: vnam, & semis, Contrabyerua, Tormentillæ, Rosf. rubr. Sem. Acetosæ an. drachm. duas, Sem. Portul. Sem. Citri. Echion, Croci, scrup. I. Fol. auri num. xxx. Ambra gris. an gran. v. Moschi.

M. & cum Syrup. de Acid. Citri, F. Electuarium s. a.



Ricette di alcuni Medicamenti aggiunti al nuouo antidotario dall'Ecellentiss. Collegio Romano.

A far la Confettione di Giacinto dalla descrittione del Collegio de' Medici Romani.

Piglia Giacinti Oriētali drāme vna, e mezza, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Margarite preparate, Rubini, Granate, corno di Ceruo abbruciato, ossa di cor di Ceruo, Corallo rosso, Corallo bianco vero, di ciascheduno scrupoli due, Zedoaria dramme vna, Legno Aloè drāme due, è mezza, Pietra di Belzuarro Orientale dram. vna, bolo Armeno Orienale Terra sigillata; di ciascheduno dramma vna, Sandàlo Cedrino dramme cinque, Sugo di Ruta Caprara dramme vna, e mezza, Contrahierua, Termentilla, Rose rosse, Semi d'Acetosa, di Porchacchia, di Cedro, d'Echion di ciascheduno dramme due, Zafferano scrupoli vno, Fogli d'oro numero trenta, Ambra grisa, Mosco di ciasceduno grani cinque, meschia, e cō siroppo di Agro di Cedro si faccia elettuario secondo l'arte.

Ele-

Syruppus Domini Augustini, qui è multis descriptionibus selectior censetur.

R*Ecipe Polipodij non omnino sicci, lib. 1. Comæ fumariæ, Lupi salictarij an. vnc. 1. s. Cortic. Mirobolanorum citrearum, Rhabarbari, foliorum Senæ, Epithimi an. vnc. 1. Florum Borraginis, Buglossi, Violarum, Foliorum Camæpitheos an. vnc. s. Glycyrrhizæ, Passularum exacinatarum an. drach. 3. Succorum Fumariæ, Lupi salictarij an. lib. 2. Sacchari lib. 4. Aquæ fontanæ lib. duodecim.*

Trita, seu fracta, aut etiam incisa, vt conuenit omnia infunduntur, & macerantur viginti quatuor horis in aqua optima semel feruenti, macerata coquuntur, donec colati validissimè expressi supersint ferè lib. quinque, quæ paulatim inspergantur Syruppo, qui ex puris succis Sacchario albo conficitur, iam ad perfectam consistentiam tendente.

Sciroppo del Sig. Agostino, che frà molte descrittioni, è stimato migliore.

PIglia Polipodio non del tutto secco libre vna, Cime di Fumosterra, & di Lupoli di ciascheduno vn oncia, & mezza, Scorze di Mirabolani cedrini, Riobarbaro, Foglie di Sena, Epithimo di ciascheduno oncie vna, Fiori di Borragine, di Buglossa, di Viole, Foglie di Camepitheos di ciascheduno once cinque, Regolitia, Passule senz' acini di ciascheduno dramme tre, Sughi di Fnmaria, di Lupo salitario di ciascheduno lib. due, Zucchero lib. quattro, acqua di fontana lib. 12.

Triti, ò vero franti, ò tagliati, come si richiede, tutti si ammollano, e macerano per ventiquattro hore in buona acqua, ch'habbia bollito per vna volta, macerati si cuochino fin tanto, che colati, e fortemente spremuti ne auanzino quasi cinque libre, le quali à poco à poco si asperghino di Siroppo; che de' puri sughi con Zucchero biacho si compone, mentre già stà per hauer consistenza.

Aqua Scordij composita Petri Salij.

R*Ecipe Succi Galegæ, idest, Rutæ Caprariæ, Succi Acetosæ Scordij, citiri, an. libram vnam, Theriacæ optimæ unciam vnam.*

Misce omnia simul, & macerentur in aqua tepida, postea in duplici vase distillentur, & aqua ad vsum reponantur.

Acqua di Scordio composta da Pietro Talio.

PIglia Sughi di Rutà capraria, di Acetosa, di scordio, di cedro, di ciascheduno lib. vna, Theriacà ottima once vna.

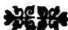
Me-

Mescola ogni cosa insieme, e si maceri in acqua tepida, e poi in doppio vaso si distilli, e l'acqua per vso si riponga.

Ceratum sacrum, seu Diadictamum Galeni.

R Ecipe Olei veteris lib. duas, & semis, lithargyrij libram vnam, & vncias semis, Aeruginis vnciam vnam, Squamæ Aeris drachm. sex, Colophoniæ vnc. sex, & drachmas duas, Pollinis Thuris vnicam vnam, & semis, Ammoniaci vnc. duas, aeris vsti, vnciam vnam, Diphrigis Gentianæ andrachm. sex. Propoleos, Aleos an. vnc. vnam, Galbani vnc. vnam, & semis, aristolochiæ rotundæ, Dictami Cretensis an. vnc. vnam, & dragm. duas, Ceræ drach. viginti quinque.

Confice in hunc modum. Lithargirium cum oleo mixtum coque trantisper, dum probe coierint, continenter agitando, & additi Aerugine, & Squamma aeris ferueant aliquantulum, exime ab igne, & dum adhuc bulliunt, immitte Resinam, & Ammoniacum, in aceto dissoluta, & eò vsque mouebis, donec deferbuerit; tùm Ceram, & Aes vstum immitte; Rursus coquantur igne, & cum non inficient manus, eximè, & adde reliqua tenuissimè trita, probe moueto, & confice Magdaleones.



Cerote Sacro, ò vero Diadittamo di Galeno.

PIglia Olio vecchio lib. dua, e mezza, Litargirio lib. vna, & oncia mezza, Verderame oncie vna, Seaglia di rame dramme sei, Colofonia onc. sei dramme due, Pollino d'Incenso onc. vna, e mezza, Ammoniaco oncie due, Rame abbrusciato once vna, Difrige, Gentiana di ciascheduno dramme sei, Propolios, Aloè di ciascheduno once vna, e mezza, Aristolochia tonda, Dittamo di Creta, di ciasoheduno once vna, e dramme due, Cera dramme venticinque.

Fà in questo modo. Coci il litagirio meschiato con l'olio tanto, che ben si vnischino, indi rimena, & aggiungi il verderame, e la scaglia di Rame, bollito alquanto, leuali dal fuoco, e mentre ancor bollono, metteui dentro Rasina, & Ammoniaco disciolti in aceto, e fin tãto li minerai, che si raffreddino, pòi metteui dentro la cera, e'l rame abbrusciato, Di nuouo si cuochino al fuoco, e quando non imbrattino le mani, cauali, & aggiungi le altre cose minutamente trite, maneggiali bene, e fanne Maddaleoni.



Ce-

Ceratum de Ranis cum Mercurio Ioannis de Vigo.

RHecipe Olei chamæmelini, anetini, de spica, de lilio an. vnc. duas, de Croco vnc. vnam, pinguedinis Porcinæ lib. vnam, pinguedinis Vituli lib. semis, Euphorbij drach quinque, Thuris, drach. decem, Olei laurini, vnc. vnam, & semis, pinguedinis viperæ vnc. duas, & semis, ranarum viuentium, num. sex, lumbricorũlotorum cum vino, vnc. tres, & semis, Succi radicum Ebuli, & Enul. vnc. duas, Schœnanthi, sthœcados, Matricariæ, an. manip. vnum, Vini odoriferi lib. duas.

Bulliant omnia simul ad Vini consumptionem, deinde colentur, cui colaturæ addantur lithargrij aurei lib. vna, Therebintinæ claræ vnc. duę, & cum cera alba sufficienti ad ignem fiat ceratum ad modum sparadrappi, addendo in fine cocturę Styracis liquidæ vnc. vnam, & semis, Deinde auferatur ab igne, baculo agitando, donec tepidum fuerit, postmodum addantur Argenti viui saliua extincti vnc. quatuor, iterum baculo agitando, donec argentum viuum optimè incorporetur.

Ceroto di Rane con Mercurio de Giouan de Vigo

PRendi Oglio di Camomilla, d'aneto, di Spiga, di Giglio di ciascheduno once due, di zaffarano once vna, di grasso di porco libra vna, di Vitello mezza, libra. Euforbio dramme cinque, Incenso dramme dieci, olio Laurino once vna, & mezza, Grasso di vipera once due, e mezza, Rane vine numero sei, Lumbrichi lauati col vino once tre, e mezza, Sughi di radiche d'Ebulo, e di Enula di ciascheduno once due, Schenanto, Stecado, Madrigara di ciascheduno manipolo vno, Vino odorifero lib. 2.

Bollano tutte queste cose insieme, finche si consumi il vino, poi si colino, alla cui colatura si aggiunga litargirio d'oro lib. vna, Terebinto chiaro once due, e con cera bianca sofficiente al fuoco si faccia ceroto al modo di Sparadrappo; aggiungendo in fine della cottura Storace liquida once vna, e mezza, Dapoi si leui dal fuoco co'l bastone rimenando, finche sia tepido, Indi aggiungerassi Argento viuo estinto nella Saluia once quattro, di nuouo col bastone rimenando, finche l'Argento viuo ottimamẽte s'incorpori.

Oleum de Scorpionibus contra venena Matthioli mense Maij consiciendum.

RHecipe Olei communis centum annorum, sin minus sui temporis vetustissimi libras tres, Fol Hyperici virentis manip. tres, oleum in vas vitreum duplę à contento capacitatis imponatur, inde Hypericum aliquantulum antea con vsum infundatur, deinde vas cera, & membrana obturetur, & me-

me-

medium in tenuissimam arenam condatur loco, vbi tota die insolari possit, atque ibi sinatur ad decimũ, aut duodecimum vsque diem, quo exacto tempore mergatur vas in calentis aquæ balneo ad viginti-quatuor horas; mox oleum ad herba exprimatur. Hoc facto sumatur Hyperici, Chamedrios, Calaminthę, Cardui benedicti singulorum manipulos; quæ omnia prius diligenter contusa oleo admisceantur, ac subinde vas in prædictum mergatur balneum tribus continuis diebus, extrahatur deindè, & ab incoctis herbis exprimatur; post hæc accipiantur florum Hyperici manip. tres, qui à caulibus probè repurgati, & contusi in prędictum oleum infundantur, ac in idem balneum per triduum reponatur. Post id tempus eximantur, & vt prius exprimantur, idem fiat ter, aut quater vsque, dum oleum sanguineum colorem referat. His peractis sumatur hypericum, quod iam defloruerit, & ab eius cacumine grana illa viridia excerpantur, quæ hordeaceis granis similia deprehenduntur, in quibus semen continetur. Ex ijs itaque tres confertim manipuli decerpantur, qui postea tusi, & vino meraco albo aliquantulum perfusi, in oleum prædictum infundantur, & cum eodem vitro in arena sepulto octo diebus continuis insolentur; quo tempore transacto, tridui spatio in balneum immittantur, percolentur, & modo prædicto exprimantur. Tertio, aut quarto similiter dictum semen in oleo macerari debet, donec in obscuri sanguinis colorem repræsentet. Ad hæc sumatur Scordij recentis, Calaminthæ, Centauri minoris, Cardui benedicti, Verbenæ, Dictami Cretensis, simul. manip. semis, Tundantur omnia, mergantur in oleum prædictum, & vas in balneum, iterum imponatur per biduum continuum, dehinc colentur, & exsprimantur vt supra, Postea sumantur Zedoariæ, Radicum Dictami albi, Gentianæ, Tormentillæ Aristolochiæ rotundæ singul. drach. tres, Scordij, manip. Tundantur item omnia, infundantur, & immittantur in balneum, ibique permaneant tribus diebus continuis, colentur deindè, & exprimantur. Infundantur denuò Styracis calamitæ, laseris cuiusque drach. sex Baccarum iuniperi drac. quatuor, Melanthij, drach. duæ, Cassiæ odoratæ (Cinnamomum officinæ vocant.) drach. nouem, iunci odorati, Cyperi an. drac. vnam, & sem. Santalorum alborum, vnc. semis. Tundantur omnia, vt pluries de alijs dictum est, in idem oleum infundantur, & per triduum continuum in balneo macerentur; demum colentur, & exprimantur modo, quo ante dictum est. Postremo adsint oportet trecenti Scorpiones viui diebus Canicularibus collecti, Ij in vase vitreo conclusi cineribus calidis superponantur, & cum eos præ calore sudare, atque irasci constet, & omne iam dictum oleum superinijciatur, sed aduertendum est, nè adeò feruens sit, vt vas disrumpat, obturato statim vasis ore in balneo tribus continuis

conti-

Ceratum de Ranis cum Mercurio Ioannis de Vigo.

R Ecipe Olei chamemelini, anetini, de spica, de lilio an. vnc. doas, de Croco vnc. vnam, pinguedinis Porcina lib. vnam, pinguedinis Vituli lib. semis, Euphorbij drach quinque, Thuris, drach. decem, Olei laurini, vnc. vnam, & semis, pinguedinis vipera vnc. duas, & semis, ranarum viuentium, num. sex, lumbricorũlotorum cum vino, vnc. tres, & semis, Succi radicum Ebuli, & Enul. vnc. duas, Schœnanthi, stichœcados, Matricaria, an. manip. vnum, Vini odoriferi lib. duas.

Bulliant omnia simul ad Vini consumptionem, deinde colentur, cui colatura addantur litbargrij aurei lib. vna, Therebintina clara vnc. duę, & cum cera alba sufficienti ad ignem fiat ceratum ad modum sparadrappi, addendo in fine cocturę Styracis liquida vnc. vnam, & semis, Deinde auferatur ab igne, baculo agitando, donec tepidum fuerit, postmodum addantur Argenti viui saliua extincti vnc. quatuor, iterum baculo agitando, donec argentum viuum optimè incorporetur.

Ceroto di Rane con Mercurio de Giouan de Vigo

P Rendi Oglio di Camomilla, d'aneto, di Spiga, di Giglio di ciascheduno once due, di zaffarano once vna, di grasso di porco libra vna, di Vitello mezza libra. Euforbio dramme cinque, Incenso dramme dieci, olio Laurino once vna, & mezza, Grasso di vipera once due, e mezza, Rane vine numero sei, Lumbrichi lauati col vino once tre, e mezza, Sughi di radiche d'Ebulo, e di Enula di ciascheduno once due, Schenanto, Stecado, Madrigara di ciascheduno manipolo vno, Vino odorifero lib. 2.

Bollano tutte queste cose insieme, finche si consumi il vino, poi si colino, alla cui colatura si aggiunga litargirio d'oro lib. vna, Terebinto chiaro once due, e con cera bianca sofficiente al fuoco si faccia ceroto al modo di Sparadrappo; aggiungendo in fine della cottura Storace liquida once vna, e mezza, Dapoi si leui dal fuoco co'l bastone rimenando, finche sia tepido, Indi aggiungerassi Argento viuo estinto nella Saluia once quattro, di nuouo col bastone rimenando, finche l'Argento viuo ottimamẽte s'incorpori.

Oleum de Scorpionibus contra venena Matthioli mense Maij conficiendum.

R Ecipe Olei communis centum annorum, sin minus sui temporis vetustissimi libras tres, Fol Hyperici virentis manip. tres, oleum in vas vitreum duplę à contento capacitatis imponatur, inde Hypericum aliquantulum antea con vsum infundatur, deinde vas cera, & membrana obturetur, & me-

medium in tenuissimam arenam condatur loco, vbi tota die insolari possit, atque ibi sinatur ad decimũ, aut duodecimum vsque diem, quo exacto tempore mergatur vas in calentis aquæ balneo ad vigintiquatuor horas; mox oleum ad herba exprimatur. Hoc facto sumatur Hyperici, Chamedrios, Calaminthę, Cardui benedicti singulorum manipulos; quæ omnia prius diligenter contusa oleo admisceantur, ac subinde vas in prædictum mergatur balneum tribus continuis diebus, extrahatur deindè, & ab incoctis herbis exprimatur; post hæc accipiantur florum Hyperici manip. tres, qui à caulibus probè repurgati, & contusi in prędictum oleum infundantur, ac in idem balneum per triduum reponatur. Post id tempus eximantur, & vt prius exprimantur, idem fiat ter, aut quater vsque, dum oleum sanguineum colorem referat. His peractis sumatur hypericum, quod iam desfloruerit, & ab eius cacumine grana illa viridia excerpantur, quæ hordeaceis granis similia deprehenduntur, in quibus semen continetur. Ex ijs itaque tres confertim manipuli decerpantur, qui postea tusi, & vino meraco albo aliquantulum perfusi, in oleum prædictum infundantur, & cum eodem vitro in arena sepulto octo diebus continuis insolentur; quo tempore transacto, tridui spatio in balneum immittantur, percolentur, & modo prædicto exprimantur. Tertio, aut quarto similiter dictum semen in oleo macerari debet, donec in obscuri sanguinis colorem repræsentet. Ad hæc sumatur Scordij recentis, Calaminthæ, Centauri minoris, Cardui benedicti, Verbenæ, Dictami Cretensis, simul. manip. semis, Tundantur omnia, mergantur in oleum prædictum, & vas in balneum, iterum imponatur per biduum continuum, dehinc colentur, & exsprimantur vt supra, Postea sumantur Zedoariæ, Radicum Dictami albi, Gentianæ, Tormentillæ Aristolochiæ rotundæ singul. drach. tres, Scordij, manip. Tundantur item omnia, infundantur, & immittantur in balneum, ibique permaneant tribus diebus continuis, colentur deindè, & exprimantur. Infundantur denuò Styracis calamitæ, laseris cuiusque drach. sex Baccarum iuniperi drac. quatuor, Melanthij, drach. duæ, Cassiæ odoratæ (Cinnamomum officinæ vocant,) drach. nouem, iunci odorati, Cyperi [illegible]n. drac. vnam, & sem. Santalorum alborum, vnc. semis. Tundantur omnia, vt pluries de alijs dictum est, in idem oleum infundantur, & per triduum c[illegible]ntinuum in balneo macerentur; demum colentur, & exprimantur modo, quo ante dictum est. Postremo adsint oportet trecenti Scorpiones viui diebus Canicularibus collecti, Ij in vase vitreo conclusi cineribus calidis superponantur, & cum eos præ calore sudare, atque irasci constet, & omne iam dictum oleum superinijciatur, sed aduertendum est, nè adeò feruens sit, vt vas disrumpat, obturato statim vasis ore in balneo tribus continuis

conti-

continteatur, deinde coletur, & exprimatur. Proiectis interea Scorpionibus rursum in oleum infundantur, Rhabarbari laudatissimi, mirrhæ vsualis, Aloes hepaticæ an. drach. tres, Nardi Indici drach. duæ, Croci drach. vna, Theriacæ, & Mithridati optimi an. vncia semis, Tundenda terantur mox vltimò infundantur in oleum, quod per triduum in balneo contineatur, quo facto oleum non amplius percoletur, sed deinceps recondantur, perindè ac Opobalsamum.

Olio di Scorpioni contro Veleni del Matthiolo da farsi il mese di Maggio.

PRendi olio commune di cento anni, ò il più vecchio, che si possa hauer tre libre. Foglie d'Hiperico fresche manipoli tre Si ponga l'olio in vn vaso di vetro di capacità doppia dell'olio, che vi si mette, & poi mettiui l'Hiperico pesto prima alquanto, & doppo si turi il vaso con Cera, & carta pecora, & si pone fino al mezzo in arena sottil. in luogo, doue possa esser battuto dal Sole tutto il giorno, & vi si lasci fino à dieci, ò dodici giorni, i quali finiti, s'immerga il vaso in bagno di acqua calda per ventiquattro hore, & poi si prema l'olio dall'herba, fatto questo pẽdasi d'Hiperico, di Chamedrio, di mẽtuccia Cardo benedetto, di ciascuno vn manipolo, le quali cose tutte prima peste diligentemente si meschiano con l'olio, e dopo il vaso s'immerga nel sudetto bagno per tre giorni continui, si leui poi, & si sprema l'olio dalle sudette herbe; doppo questo si prẽdano di fiori d'Hiperico tre manipoli, che siano netti bene da i fusti, & poi pesti, & s'infondono nel predetto olio, ponendolo nello stesso bagno per tre giorni. Doppo questo tempo si leuino via, & come prima si spremino, & l'istesso si faccia tre, ò quattro volte, sin che l'olio acquisti colore, come di sangue, Fatto questo si pigli Hiperico, che già sia sfiorito, & dalle sue cime si tolgano quei grani verdi, che appariscano come grani di orzo, ne' quali si contiene il seme, di questo dunque si prendano tre manipoli pieni, i quali pesti, & bagnati alquanto con vino bianco puro s'infondano nel predetto olio, & nello stesso vetro sepolto nell'arena, si lascino stare al sole otto giorni continui, il qual tempo passato per tre altri giorni si pongano nel bagno, si colino, & si spremino al modo sudetto. Deui poi anche la terza, & la quarta volta similmente il detto seme macerare nell'istesso olio, fin ch'egli diuenga di vn color di sangue oscuro, In oltre prendasi scordio fresco, Mentuccia, Centaurea minore, Cardo benedetto, Verbena, Dittamo cretico di ciascuno mezzo mapipolo, si pestino, ci si infondano nel detto olio, & il vaso di nuouo si riponga nel bagno per due giorni cõtinui, si colino, & si spremino co-

me

me sopra, dipoi si prenda Zedoaria, Radici di Dittamo bianco, Gentiana, Tormentilla, Aristologia rotonda di ciascuno tre dramme, di scordio vn manipolo, Si pesti ogni cosa, s'infonda, & si metta nel bagno, & vi stia per tre giorni intieri, si coli appresso, & si spremi, & s'infondano di nuouo storace calamita dell'vno, & dell'altro Lasero per ciascuno sei dramme, di Bacche di Ginepro dram. quattro, di Melantio, dramme due, di Cassia odorata, che le botteghe chiamano Cinnamomo dramme noue, di Giunco odorato, di cipero per ciascuno vna dramma, & mezza, di sandali bianchi mezza oncia, si pesti il tutto, come l'altre cose, & si infonda nell'olio, & si maceri per tre giorni nel bagno, finalmente si coli, & si sprema, come altre volte si è detto, & al fine è necessario hauer preparati trecento Scorpioni viui raccolti ne'giorni caniculari, i quali posti in vn vaso di vetro, si ponga sopra le cenere calde, & quando si vedranno sudare per il caldo, & adirarsi, vi si getti adosso tutto il sudetto olio, ma è da auuertire, che non sia sì caldo, che il vaso crepi, turata subito la bocca del vaso, si tenga per tre giorni continui nel bagno, di poi si coli, si sprema, & gettati via gli scorpioni s'infuochino di nuouo nell'olio Riobarbaro elettissime, Mitra vsuale, Aloè hepatico per ciascuno tre dramme, Nardo Indico due dramme, Zafarano vna dramma, Theriaca, & Mitridato ottimo mezz'oncia per ciascuno, Si pestino le cose da pestarsi, & pongano nell'olio, il quale si tēga nel bagno per tre giorni, il che fatto, l'olio non si coli più, ma si riponga come vn Balsamo.

Compositio Olei Hispani nuncupati Magistralis inuenti ab Aparice.

Recipe florum Hyperici recentium vnc. octo, Radicum Valerianę recentis, Cardui sancti recentis an. vnc. quatuor, Tritici mundi libram vnam, Vini albi optimi lib. tres, Olei antiqui lib. tres, Terebinthinæ claræ lib. duas, Thuris optimè puluerizati vnc. octo, accipiantur flores Hyperici, radices Valerianæ, Carduus sanctus, & Frumentum, omnia probè contusa macerentur in vino per tres dies, postea adiungitur oleum, quod reponatur in vase vitreo angusti oris optimè obstructi in balneo feruēti per tres dies, deinde fiat expressio, reponaturq in eodem vase, & in eodem balneo, vase detecto ad hoc, vt humiditas resoluatur, postea additur Therebinthinâ, & Thus puluerizatum, quæ omnia probè mixta sint, & adhunc relinquatur per spatium sex horarum in balneo, quo peracto reponatur absque alia colatura.



Com-

Compositione dell'Olio chiamato alla Spagnuola Magistrale ritrouato da Aparice.

Piglia fiori d'Hiperico freschi once otto, Radiche di Valeriana fresca, Cardo santo fresco di ciascuno once quattro, Grano mondo lib, vna, Vino biãco bonissimo lib. tre, oglio vecchio lib. tre, Therebintina chiara lib. due, Incenso ottimamente poluerizzato once otto.

Si prendano i fiori d'Hiperico, le radiche di Valeriana, il Cardo santo, & il Grano; tutte queste cose ben'acciacciate, si macerino in vino per tre giorni. Da poi si aggiunge l'olio, il quale si riponga in vaso di vetro di bocca angusta ottimamente turato in bagno caldo per tre di, poi si sprema, e si riponga nell'istesso vaso scoperto, acciòche l'humidità n'esca. Poi si aggiunga la Terebinthina, & l'Incenzo poluerizzato, le quali cose tutte siano bene mescolate & si lasciano fin'allo spatio di sei hore nel bagno, il che fatto si ripongano senz'altro colamento.

Iuleb Gemmatum, quod inter Syrupos recenseri debet.

Recipe Elect. de Gemmis, vncias duas, Confect. de Hiacintho. Vnciam vnam, & semis, Confect. Alchermes. drach. sex.

Dissolue omnia cum lib. vna, & semis Aqua florum Arangiorum, & lib. dimidia Aquæ rosatæ optimæ, & macerentur in loco calido per horas viginti quatuor, deinde destilla in bagno Mariæ, quousque id, quod destillat clarum, appareat, tunc, Recipe id, quod destillatum est, & in eo dissolue, Elect. de Gemmis vnciam vnam, Confect. de Hyacintho, drach. sex, Confect. Alchermes, drach. tres.

Macerentur iterum omnia per horas totidem in loco calido, & deinde eodem modo destillentur, ac tertiò iterum eodem liquore super easque reliquias affuso destilla. Tunc recipe, quod destillatum est, & cum vncis decem, vel sufficienti quantitate Sacchari albissimi clarifica, & coque ad consistentiam Iuleb. aromatizando in fine cum granis sex Mosci Orientalis, & granis decem Ambra optimæ, & seruetur in vase vitreo.

Giulebbe gemmato, che trà Siroppi si dee connumerare.

Piglia Elettuario di Gemme once due, confettioni di Giacinto once vna, & mezza, Confettione d'Alchermes dramme sei, dissolui ogni cosa con libre vna, e mezza d'acqua di fiori di aranci, e lib. mezza d'acqua rosata bonissima, e si macerino in luogo caldo per hore ventiquattro, Poi distilla in bagno Maria fin tanto, che quello, che distilla, apparisca chiaro.

All'hora piglia quel, ch'è stato distillato, & in esso dissolui d'Elet-

lettuario di Gemme once vna, ò di Cõfettione di Giacinto dramme sei di Confettione d'Alchermes dramme tre.

Si macerino di nuono tutte queste cose per altretante hore in luogo caldo, e poi nell'istesso modo si distillino, e la terza volta di nuouo messo l'istesso liquore sopra l'istesse reliquie si distilla. Poi piglia ciò, ch'è stato distillato, e con dieci once, ò sufficiente quantità di Zucchero bianchissimo chiarifica, è cuoci à cõsistenza di Giulebbe, aromatizando nel fine cõ 6. grani di Mosco Orientale, e dieci grani di Ambra buonissima, e si conserui in vaso di Vetro.

Euphorbij praparatio selectior.

EVphorbium subtilissimè pulverizatum in lapide cum sufficienti quantitate olei Amigdalarum dulcium instar colyrij fricatur, & atteritur massa postmodum illa pomo Citrino, vel Cydonio excauato inditur, pastaque panis obuoluitur, ac sic in clibano coquitur, Euphorbium deinde sic praparatum vase vitreo bene obturato reconditur.

Preparatione d'Euforbio più scelta.

L'Euforbio sottilissimamente poluerizzato in pietra con sufficiente quantità di olio di Mandole dolci à modo di Collirio si sfregola, e si caccia: poi quella massa dentro vn cedro, ouero cotogno incauato si mette, e se ne fà pagnotta in pasta, e così si cuoce nel forno. Poi l'Euforbio così preparato dentro vn vaso di vetro ben turato si ripone.

Sulphuris praparatio.

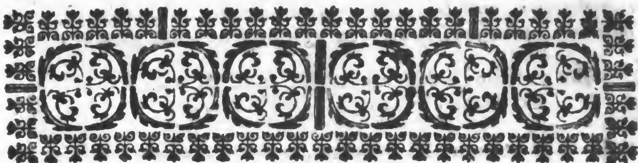
REcipe Sulphuris flauissimi à sordibus exactè repurgati, libram vnam, Calcbanti calcinati, Salis torrefacti, Boli Armena an. vncias tres, Commisce simul omnia, & vitrea cucurbita recurui, sed non angusti colli, lutoque sapientia munita include, deinde in cinere, vel arena collocetur, qua sensim proportionato incalescat igne, ne summo calore in oleum Sulphur abeat, sed flores elici possint flaui, & puri, quos in vsum serua.

Preparatione del Solfo.

PIglia Solfo biondissimo dalle feccie diligentemente purgato lib. vna, Vitriolo calcinato, Sale torrefatto, Bolo Armeno di ciascheduno once tre: Mescola insieme ogni cosa, & in vna boccia di vetro di collo ritorto, ma non stretto, chiudi con loto di sapienza: poi nella cenere, ò nell'arena si ponga, & à poco à poco con fuoco proportionato si riscaldi: acciòche per souerchio calore il Solfo non si conuerta in olio, ma li fiori se ne possino cauare gialli, e puri, li quali all'vso conserua.

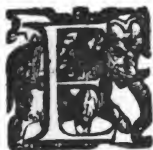
[illegible]

NUOVA
AGGIUNTA
DI
RICETTE.



LECTORI.





A est Romani Antidotarij celebritas, ea vtilitas, ea demum necessitas, vt eius iteratę æditiones, quamuis fuerint copiosę, omnium tamen votis explendis nunquam suffecerint, & nostris præsertim diebus, quando omnibus eius copijs huc illuc dispersis, & impedita eius facili possessione, iam ferè occubuerat; sed ecce nouis viribus instauratum, prælo iuuante, redi viuum prodit in lucem. Multam profectò maiestatis illi raritas conciliauerat, quæ insito nitori non leuem addere gloriam videbatur, sed nimis aduersabatur eius benignitati talis maiestas, quippe cum sit ad docendum, & iuuandum compositum, id vberiore sui copia præstare poterat, non verò difficili aqquisitione. Illud igitur copiosum tibi denuo factum libenter accipe amice Lector, & quęso ipsum tibi vltro veniens improuidus non contemnas: caue ne illius sollicitudinem negligentia compenses, cuius sollicitudinis ea vis fuit, vt voluerit nouarum Receptarum additamento stipatum ad te reuerti, vt præteritę caritatis damna noui muneris acceptione subleuares. Selegit autem, vt tibi offerret, ea solummodo medicamenta, quę his diebus passim vsitata, nondum tamen illi fuerant adiecta, cum alioquin necessarium sit, vt Antidotario ea omnia adijciantur medicamenta quæ licet compositu sint facilia, & alibi descripta reperiantur, multum tamen demere possunt eius integræ perfectioni, & multum detrimenti afferre pharmacopolarum tyronibus, qui cum non sint copia librorum instructi, vni tantum Antidotario dant operam. Potuisset certè rariora secreta cæteris compositionibus immiscere, sed ea cum Antidotario non bene conueniunt, quod vsualia, experta, & practicabilia medicamina non verò incertas reconditas que compositiones assuetum est continere. Sileant inde, si qui erunt, qui nauseabundi addita hic medicamenta, tamquam

nimis

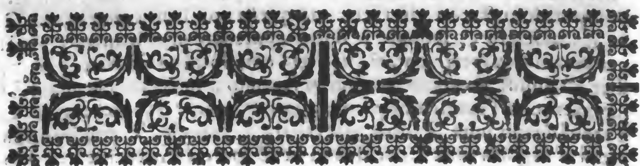
nimis vulgaria & trita reijcient & se quantumlibet inter verbosas empiricorum miscelas volutent, quæ curiosis auribus oblectamentum quidem parant, sed solidam opem ægrotantibus non largiuntur.

Martial. lib. 4. epig. 49.

Illa quidem laudant omnes, mirantur, adorant
Confiteor, laudant illa, sed ista legunt;

Medicamenta nempe hic descripta, non legent tantum, sed summo cum fructu adhibebunt imò adhibuerunt ij omnes, qui veram profitentur medendi normam. Tu interim Lector ijs utere tutus, & sic non solum prudenter morborum infringes insultus, sed & nugacium detrarum medeberis procacitati.



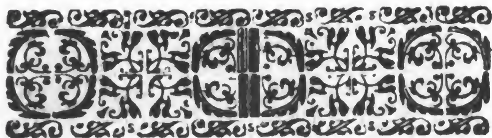


AL LETTORE.



E Tale la fama dell'Antidotario Romano, e si grande l'vtilità che se ne ritrae, e la necessità che se ne ha, che l'editioni d'esso fatte benche sempre copiose, non sono mai state bastanti ad appagare i desiderij d'ognuno, e particolarmente à nostri giorni, quando essendone di qua, e di la disperse tutte le copie, & essendo difficile il poterlo ottenere, era quasi mancato, Ma ecco che col mezzo delle stampe ripigliando nuoue forze, torna vn'altra volta alla luce. L'essere così raro, l'haueua al certo reso assai maestoso, con che s'aggiungeua non poca gloria al di lui proprio splendore, ma vna tal maestà era troppo contraria alla sua benignità, poiche essendo solo composto per insegnare e giouare, ciò non poteua esso fare col rendersi difficile ad essere posseduto, ma col fare à tutti larga copia di se stesso. Riceuilo dunque volontieri ò amico Lettore, fattosi per te nuouamente copioso e mentre à te incontro ne viene di gratia non lo dispregiar trascurato: guardati di non pagare la di lui sollecitudine con altrettanta negligenza, della qual sollecitudine fu tale la forza, che ha voluto à te ritornare accompagnato da vna aggiunta di nuoue Ricette, acciò col riceuere vn nuouo dono potessi solleuare i danni della penuria, che di lui hauesti, Scelse dunque per offerirti quelli soli medicamenti, che à giorni presenti essendo comunemente adoperati, non gl'erano però stati ancora aggiunti, essendo per altro cessario, che all'Antidotario s'aggiungano tutti quelli medicamenti, che se bene sono facili ad essere composti, e si ritrouano altroue descritti, possono pero togliere molto alla di lui intiera perfettione, & apportare molto danno alli speciali nouitij, li quali non hauendo molta copia di libri, s'applicano allo studio

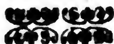
del ſolo Antidotario. Haueria al certo potuto meſchiare coll'altre compoſitioni ſecreti più rari; ma queſti non ben conuengono ad vn Antidotario, il quale è ſolito contenere medicamenti vſuali practicabili, eſperimentati, non già compoſitioni incerte, e recondite. Quindi tacciano, ſe pur vi ſaranno, quei tali, che nauſeoſi ſprezzeranno i medicamenti qui aggionti come troppo volgari, e ſi trattengano pure à loro piacere frà le ciancie, e compoſitioni proprie degl'Empirici, che danno benſi guſto all'orecchie de curioſi, ma non danno già alcun aiuto conſiderabile à i poueri infermi: ſono quelle, è vero, lodate, ammirate, eſaltate, ciò non ſi nega; ma benche queſte ſieno lodate, ſono però molto più da tutti adoprate quelle che qui ſi pongono, e con gran frutto ſe ne ſonoſin hora ſeruiti quelli che profeſſano il vero modo di medicare. Tu frà tanto ò Lettore te ne puoi ſicuramente ſeruire & in tal modo non ſolo rintuzzerai con prudenza gl'inſulti de mali; ma medicherai ancora la temerità di ſi ridicoli maldicenti.



Nouissima receptarum vsualium, & medicamentorum experientia contirmatorum additio in hac vltima impressiane operi adiuncta ad maiorem eius ornatum, & vtent inm vtilitatem.

ALTRA AGGIVNTA
DI RICETTE VSVALI

E di medicamenti ſperimentati in queſt' ; vltima impreſſione accreſciuta all' opera per maggiore ornamento di quella, & vtile di chi vorrà ſeruirſene.



Manna potabilis clarifi\ata.

REcipe cremoris tartari optimè puluerizati dr. 6. Bulliat in libra vna aqua Boraginis ad conſumptionem medietatis coletur, & in colatura infunde per noctem foliorum ſena Orientalis mund. vnc. ſemis, & mane facta leui abullitione iterum coletur, & inde diſſoluantur in ea Manna electa vnc. 4. clarificetur s. a. cum albumine oui & ſucco limonum & traijciatur per manicam Hippocratis, & poſtea ſi libet, addatur Aqua Cinamomi deſtillatitia, vel aqua florum aurantiorum, vel alter conueniens liquor qui comunicet potioni delicatum odorem vt omnis nauſea agro tollatur.

Potio hęc actu etiam frigida dari poteſt, nec ob id eius minuitur operatio, poteſt loco aquæ boraginis qualibet alia aqua poni ſ prout diuerſi morbi expoſcent poteſt etiam exleniente ſieri purgan addita Rhabarbari, Agarici, ſeu ſcialappa aut alterius medicaminis infuſione, nec non ingredientium omnium doſis pro varia ægrorum natura ad libitum variari.

Manna potabile chiarificata.

PIglia cremore di Tartaro ben poluerizato dramme ſei, fallo bollire in vna libra d'acqu di boragine fino che ſe ne conſumi la metà, ſi coli e dopoi vi s'infonda per vna not-

notte vna mezz'oncia di foglie di sena ben mondata da suoi fusti, e fattili la mattina dare due bollori, si coli di nouo, e vi si dissoluano quattro oncie di manna, e si chiarifichi con chiara d'ouo, e sugo di limone colandola per sacchetto, e nel fine, se pare, vi s'aggiunga vn poco d'acqua di cannella, ò di fiori di merangoli, ò qualche altro liquore appropriato, che possa dare alla beuanda odor grato acciò si leui ogni nausea all'amalato.

Questa beuanda si può dare attualmente fredda, ne per questo si diminuisce l'operatione. Vi si può mettere in loco dell'acqua di borragine ogn' altra sorte d'acque secondo che richiederanno diuersi mali: si può ancora di leniente far purgante aggiungendoui l'infusione direobarbaro d'Agarico, di scialappa, ò d'altro medicamento, e similmente variare la dose degl'ingredienti secondo a varia natura degl'infermi.

Ptisana solutiua pro nauseantibus medicamenta purgantia.

R*Ecipe mannæ el. vnc. 4. seminum melonum vnc. semis contundantur exactissimè in mortario lapideo, & dissoluantur aqua Nucerina vel alia aqua stillatitia in qua præbullierint semina citri, coletur, & frigida etiamsi libet, bibatur. Datur hæc potio iis qui non solum cæteras potiones nauseantur, & facile vomunt, sed etiam ipsius medicamenti purgantis nomen exosum habent, ita vt nullo pacto induci possint ad illud sumendum; hac autem potione possunt vtiliter decipi cum in omnibus prisana ordeaceæ sit similis.*

Orzata solutiua per quelli che aborriscono il pigliare le medicine.

PIglia manna capata oncie quattro, semi di meloni ben lauati oncia mezza, pista il tutto esattissimamente in mortaro di pietra, e dissolui con acqua di nocera, ò altra acqua stillata, nella quale habbino prima bollito i semi di cedro, si coli, e si può beuere anche fredda. Si da questa beuanda à quelli, che non non solo abborriscono l'altre medicine, e facilmente le vomitano, ma non possono nemeno sentire il nome di medicina, à segno che non si possino in alcun modo indurre à pigliarla, e con questa beuanda possono vtilmẽte è facilmente ingannarsi essendo in ogni cosa simile all'altre orzate.

Syrupus Rosaceus solutiuus Aureus.

R*Ecipe rosas pallidas non integre apertas, seu dilatatas, nec admodum strictas seu immaturas, easque matutino tempore ante solis ortum collige, ita vt rore sint optimè madefactæ, & postquam collexeris non solum à suis cauliculis munda, sed vngues albos exactè reseca. Rosarum ita præparatarum*

reci-

Recipe vnc. 6. & in vase vitriato pone, super infundendo libr. vnam sacchari iam clarificati & cocti ad maiorem consistentiam quam pro cæteris syrupis requiratur, tunc vas coopertum in loco calido per horas 12. serua per vices rosas & saccarum agitando, inde in Balneo mariæ per duas horas circiter fac ebullire, ac tandem cola; quod si ratione humiditatis rosarum conuenientem syrupi consistentiam deperditam animaduertes, leui ad ignem ad motione eam poteris restituere Pro delicatioribus vsurpatur passim, nec segniter purgat, & gustui minus ingratus redditur quam syrupus rosaceus solutiuus vulgaris.

Siroppo Rosato solutiuo Aureo.

PIglia rose incarnate non affatto aperte, ne meno troppo strette, ò immature, auuertendo che sieno colte la mattina auanti il nascere del Sole, e che sieno bene bagnate dalla ruggiada; doppo raccolte, se li leuarà non solo il pedicozzo, ma di più se li taglieranno quelle vnghie bianche che stanno nell'estremità delle foglie. Dopo dunque hauerle in tal modo preparate, se ne piglino sei oncie e si pongano in vn vaso vetriato, buttandoui sopra vna libra di zuccaro già chiarificato, e cotto à cottura maggiore degl'altri siroppi, che volgarmente si chiama cottura di manuschristi, si riponga il vaso in loco caldo per lo spatio di 12 hore maneggiandolo qualche volta, e dopoi si faccia bollire in Bagno maria per due hore e si coli il siroppo, quale se parerà troppo lento per l'humidità communicatali dalle rose, col rimetterlo vn poco al foco si ridurrà alla perfetta consistenza. Communemente s'adopra per le persone più delicate, ne fa leggiera operatione, & è molto meno ingrato al gusto del siroppo rosato solutiuo ordinario.

Pruna præparata solutiua.

REcipe senæ Orientalis vnc. 1 diagrid. egran. 3. cinnamomi drach. 2. infundantur omnia in aquæ boraginis s. q. per horas 24. bulliant deinde lento igne ad quæ consumptionem tertiæ partis aquæ, pluries per sacculum coletur donec clarior eua serit In ea autem aqua eæ saccari quantitas dissoluatur, quæ pro syrupo conficiendo requiritur, & ad debitam consistentiam coquatur, addendo, si libet ad maiores delicias, mosci grana duo & hoc syrupo condiantur pruna vt artis est.

Vel Recipe infusionis senæ s. s. factæ lib. 1. dissolue in ea manna electæ vnc. 4. hinc adde prunorum dulcium ab ossibus separatorum lib. 1. ponantur ad cineres calidos donec à prunis totus liquor ebibatur.

Possunt etiam syrupo rosaceo aureo supra descripto pruna condiri vt pruna recentia decorticata in vitreo vase manna repleto ad solem poni & singulis diebus euolui donec optimè vndequaque manna sint obducta, & tali pacto praparat i nullam

lam sumentibus præbebunt nauseã Ad aluum lubricam seruandam vsurpantur communiter ante cibum.

Brugne Preparate solutiue.

Piglia sena Orientale oncia vna diagridio grani tre, cannella drãme due s'infonda il tutto in acqua di Boragine quanto basta, per 24. hore è bolla à fuoco lento fino che si consumi la terza parte dell'acqua, la quale si coli più volte per vn sacchetto fino che diuenti ben chiara in detta acqua si dissolui quella quantità di zuccaro, che basta per farne siroppo, e se li dia debita cottura aggiungendoui, se cosi piace per maggiore delicatezza, due grani di Mosco e con questo siroppo si condiscano le brugne, conforme l'arte insegna

O pure piglia infusione di sena fatta secondo l'arte libra vna, dissolui in essa, Manna oncie quattro aggiungi brugne dolci separate dagl'ossi vna libra, si pongano à ceneri calde, fino che si succhi dalle brugne tutto il liquore.

Si possono anche cõdire le brugne col sirop. rosato aureo descritto di sopra, ouero porre le brugne fresche mondate dalla sua pelliciola in vn vaso di vetro pieno di manna al Sole, & ogni giorno riuoltare, fino che sieno per ogni parte ben ricoperte da detta mãna, & in tal modo preparate non danno à chi le piglia nausea alcuna. Si pigliano communemente auanti mangiare per lubricare il corpo.

Acetum solutiuum.

Recipe polipodij quercini vnc. 1. passularum or. vnc. 1. flor. cordialium pug. 1. bulliant sufficienter in libra vna Aceti acerrimi in quo post colaturam infunde fol. sena or. drach. 10. cinnamomi drach. 2. & facta post infusionem leui ebullitione, coletur acetum & pro acetarijs condiendis vsurpetur vel sola sena & cinnamomo poterit confici, sic enim non adeo ingratum erit at aliquanto minus efficax similiter eadem sena & cinnamomũ possunt in vino generoso infundi, & ad solem detineri eiusque vini cyathus ebibi, solet, initio mensæ manente interim in reliqua vini portione infusa sena.

Aceto solutiuo.

Piglia Polipodio quercino vn oncia, passarina di Leuante vn oncia, fiori cordiali vn pugillo, bollano à sofficienza in vna libra d'aceto fortissimo, nel quale dopo essere colato s'infondano dieci dramme di sena, e due drãme di cannella, e fattoli dare due bollori doppo l'infusione, si coli l'aceto, e s'adopri per condire l'insalate. Ouero si potrà fare con la sola sena, e cannella, poiche non sarà tanto ingrato al gusto, ma sarà alquanto meno efficace similmente con la stessa sena, e cannella si può fare l'infusione in vino gagliardo, e porlo al Sole, e beuere di detto vino vn bicchiero

chiero

chiero al principio del mangiare restando però sempre infusa la sena nell'altra portione di Vino, che resta.

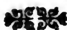
Cremor Tartari.

Recipe Tartari Bononiensis in subtillimum puluerem redacti, quantum vis, affunde desuper bonam quantitatem aquæ calentis & baculo optimè agita, & aquam postquam refrigerata fuerit, per inclinationem separa, & deinde nouam aquam calentem affunde, & separa, idque toties repetes donec tartarum purum appareat, & aqua quę eijcitur, spurca amplius non exeat Hinc. tartarum in alio vase pone & aquam feruentissimam affunde, qua subtilior & acidior tartari portio eliquabitur, & cum baculo aliquanto agitaueris in manicas Hippocratis ex optimo filtro paratas statim impone, subtus autem ollas nouas vitriatas pone ad liquorem percolatum excipiendum quē si in principio flauus descendat, rursus, in sacculum pones, idque toties repetes, donec clarus liquor exierit; Ollas autem tali liquore plenas infrigido loco ponere debes, videbis enim cōuenienti temporis tractu cremorē enatare, & ad ollæ latera vndiq. ad instar Christalli appositum permanere, separata postea per declinationem aqua cremorem poteris ad solem exiccare, etsi satis albū non conspicies, iterum in aqua solues, filtrabis, & refrigerare permittes, sic enim albidiorem habebis, & multo magis si id tertio repetes.

Scire autem debes suprad. aquæ feruentis affusionem supra tartarū iam lotum ad acidas eius partes extrahendas, pluries repetendam esse, donec tota tartari substantia eliquetur, & solum inutile, ac arenosum in eo remaneat & ex omnibus aquæ istius affusionibus cremorem habebis.

Quodsi aquam tartaro imbutam quantumuis percoletur, semper flauam exire aspicies, ac proinde de cremoris albedine suspicaberis, id vel ab ipso operationis principio poteris praecauere, abluendo scilicet prima vice tartarum lixiuio ex cineribus vitium confecto, ac per diē integrum cum tartaro permanere sinendo effluet enim lixiuium illud nigrum & valde sordidum deinde tartarum pluries aqua frigida lauabis, & in reliquis supradictas regulas seruabis pro cremoris confectione.

Modus conficiendi tale medicamentum tam vtile, & tam vsitatum nostris temporibus, licet plerisque notus sit debuerat tamen hic apponi, cum in Antidotariò necessariò reperiri debeant omnia medicamenta magis vsualia & comunia, ne vel ob aliorum librorum defectum, vel obsufficientis notitiæ priuationem, de illius inconcinna preparatione ignarus quispiam Aromatarius possit sibi excusationem parare, quod de plerisque medicamentis nuper hic additis erit intelligendum.



Cre-

Cremore di Tartaro.

Piglia Tartaro di Bologna ridotto in poluere sottilissima quanto vuoi buttali sopra vna buona quantità d'acqua calda e con vn bastone mescola detto tartaro, e dopo che l'acqua sarà rifreddatã, separala per inclinatione del vaso, e di nuouo buttaui sopra altra acqua calda, e mescolata, e raffreddata, gettala via e questo farai tante volte, fino che il tartaro apparisca puro, e l'acqua non esca più sporca.

Quindi porrai il tartaro in vn'altro vaso, e vi gettarai sopra dell'acqua bollente, con la quale si dissoluerà vna portione più sottile, & acida del tartaro, & hauendola per vn poco agitata con vn bastone, la gettarai subito cosi calda in alcune maniche d'Hipocrate, ò sacchetti fatti di buon feltro, e sotto mettiui pile nuoue vetriate per riceuere il liquore che cola, il quale se da principio vscirà gialletto, lo rigettarai dentro il sacchetto, è ciò ripeterai tante volte, fino che il liquore esca chiaro e senza alcun colore porrai dopoi le pile ripiene di tal liquore in loco fresco, e vedrai dopo conueniente spatio di tempo, che il cremore vi nuoterà di sopra, e starà attaccato attorno le pile à modo di christallo separatane poscia l'acqua per declinatione, porrai il cremore al Sole, acciò l'asciutti, e se non ti parerà bianco, di nuouo lo dissoluerai in acqua, lo feltrerai, e farai rifreddare nelle pile, come sopra, e così l'hauerai più biãco e molto più ripeterai ciò la 3. volta.

Deui però sapere, che il gettare l'acqua bollente sopra il tartaro già lauato, per estraerne le parti acide deue più volte ripetersi, fino che sia dissoluto tutto il tartaro, e rimanga solo la parte arenosa, & inutile di esso, e da tutta l'aqua che v'hauerai gettata sopra potrai hauerne il cremore.

Ma se quest'acqua quando vorrai colarla sempre ti riuscisse gialla benche più volte ripetessi la colatura e perciò potessi dubitare della bianchezza del cremore, potrai rimediare à questo dal bel principio dell'operatiome, lauando la prima volta il tartaro con la liscia fatta di ceneri di Vite è lasciandola stare per vn giorno intero con esso tartaro, poiche vscirà la liscia negra e sporchissima; lauarai poscia il tartaro più volte cõ acqua fresca, e nel restante osseruerai le regole soprad. per fare il cremore.

Doueuasi qui porre il modo di fare questo medicamento così vtile, e tanto vsato à nostri tempi, benche à molti già sia noto, poiche nell' Antidotario deuono necessariamente esser tutti li medicamenti più vsuali, e communi, acciò qualche Speciale poco prattico, ò per mancanza d'altri libri, ò per non hauerne sufficiente notitia non possa scusarsi se non saprà ben prepararlo,

lo, il che doueraſſi intendere anche di molti altri medicamenti vltimamente qui aggiunti.

Cremor Tartari ſolutiuus.

*R*Ecipe *ſenæ Orientalis vnc. ½ infunde in vnc. 4. aquæ cinnamomi deſtillatitiæ ita vt tota ſena ab aqua cooperiatur, maneatq; per integrum diem ſic infuſa.*

Coletur poſtea per linteolum & leuiter exprimatur hinc eadem ſenæ quantitas in eadem aqua infundatur & coletur vt ſupra, idque tertio etiam repetatur.

Aqua autem illa triplicata ſenæ infuſione imbuta, ſupra cremoris tartari lauigati vnc. 1. aſpergatur & ponatur ad ſolem quouſque cremor totam aquam ebiberit.

Huius autem cremoris dantur ſcrup. 2. vel drach. 1. & ſine moleſtia, maiori tamen efficacia aluum mouet, ideoque ſolutiui titulo fuit inſignitum, licet enim comunis tartari cremor aluum ſoluat, hic tamẽ ita præparatus maiori efficacia id præſtat, & propterea ſolutiui nomine conuenientius donatur.

Cremore di Tartaro ſolutiuo.

PIglia ſena Orientale mezz'oncia infondila in quattr'oncie d'acqua di cannella ſtillata in modo che tutta la ſena ſia coperta dall'acqua, e ſtia coſi infuſa per vn giorno intiero, ſi coli dopoi per vn panno ſottile, e ſi ſprema leggiermente, e di nuouo nella ſteſs'acqua s'infonda vn'altra mezz'oncia di ſena, e ſi coli, come ſopra, e ciò ſi repeti anche la terza volta, ſi pigli poi vn'oncia di cremore di tartaro ſottilmente piſto, e vi ſi butti ſopra tutta la ſopradetta acqua, e ſi laſci ſtare al Sole ſinoche il cremore habbia aſſorbita tutta l'acqua.

Di queſto cremore ſe ne danno ſcrup. 2. ò dram. 1. e purga ſenza moleſtia alcuna, ma con maggiore efficacia, e perciò gl'è ſtato dato il titolo di ſolutiuo, poiche ſe bene il cremore di tartaro comune moue il corpo, queſto però in tal modo preparato lo fa con maggiore efficacia, e perciò giuſtamente ſe li da il nome di ſolutiuo.

Electuarium de Tartaro ad expurgandas Hidropicorum aquas.

*R*Ecipe *tartari electi albiſsim vnc. 3. puluerizetur ſubtiliſsimè & cum vnc. 2. ſyrupi facti ex melle & vino generoſo, addita vnc. 1. aquæ cinnamomi ſtillatitiæ reformetur electuarium totumque, vel dimidia eius pars exibeatur ægro per horas quatuor ante cibum, & mirifice aquas purgabit, idque pluries experientia eſt comprobatum.*

Elettuario di Tartaro per gl'Hidropici.

PIglia tartaro bianchiſſimo once tre, ſe ne faccia poluere ſottiliſſima e con due oncie

di siroppo fatto con miele, e vino generoso, aggiungendoui vn'oncia d'acqua di cannella stillata, se ne faccia elettuario e tutto, ò pure la metà di esso si dia all'infermo quattro hore auanti il mangiare, e purgherà mirabilmente l'acqua, e ciò è stato più volte felicemente sperimentato.

Pillule Aloes cum spuma Chalybis.

Recipe Aloes succotrina opt. pul. lib.1. succi rosarum pallidarum lib.6. ponantur simul in vase vitreo, & soli exponantur quousque Aloes totum succum absorbuerit, deinde Recipe limaturæ chalybis vnc.6. vini Græci lib. 6. ponantur in alio vase & soli exponantur per mensem integrum, deinde colentur, & in olla noua vitriata ponantur & igne lentissimo ad mellis consistentiam redigantur, deinde supradicta Aloes addatur, & fiat massa s. a. pro pillulis.

Vel si breuiori tempore id conficere vis fac ebullire limaturam Chalybis cum vino, & spumã illam ex vino feruenti natã, cochleari separa, & super Aloè iam preparata pone quousque massa confici possit.

Corpus euacuant, obstructiones tollunt, stomacum calefaciunt si earum scrup. ÷ per tres vices ante cęnam sumatur.



Pillole d'Aloè con spuma d'Acciaro.

Piglia Aloè succotrino sottilissimamente poluerizato vna libra sugo di rose incarnate libre sei si pongano assieme in vn vaso di vetro e s'espongano al Sole finoche l'Aloè s'habbia assorbito tutto il sugo, e poi piglia limatura d'acciaro oncie sei vino Greco lib.6. si pongano in vn'altro vaso al Sole per vn mese intiero, dopoi si colino dentro vna pila noua vetriata, & à fuoco lentissimo si facciano ridurre à consistenza di miele, vi s'aggiunga dopoi l'Aloè sopradetto, e se ne faccia massa per pillole.

O pure se si vorrà fare più breuemente si farà bollire la limatura dell'acciaro col vino, e si piglierà con vn cocchiaro quella spuma che farà il vino bollente e si mescolerà col'Aloè già preparato, fino che se ne possa far massa queste pillole nettano il corpo leuano l'ostruttioni, riscaldano lo stomaco, se per tre volte auanti cena se ne piglierà vn mezzo scrupolo.

Alia pillularum ex Aloè præparatio.

Recipe Aloes subtillimè pulueriżata lib.1. infundatur in sufficienti quantitate aquæ endiuiæ in vase terreo vitriato & ponatur ad solem, vel in cineribus calidis detineatur, & pluries in die baculo agitetur, & tamdiu id fiat, donec calo-

caloris vi absumptæ fuerint libræ quatuor dictæ aquæ quæ paulatim prout consumitur, denuo semper addatur.

Iterum eadem quantitate succi cicoreæ depurati imbibatur Aloes, modo supradicto.

Vltimo tandem simili ordine affundantur super Aloè libræ sex succi Rosarum pallidarum, & cum feretotus succus fuerit absumptus, addantur Aloè sic enutritæ.

Rhabarbari electi puluerizati subtilissimè vnc. 1. pulueris mastiches drach. 6. Agarici drach. 2. & fit vel ad solem, vel in lento cinerũ calore reformetur massa pillularum.

Prosunt hæc pillulæ ijs, qui ob hipocondriorum æstum Aloes calorem timent habetur enim hic optimè refracta eius caliditas, mediocriter purgant stomacum, omniaque viscera exactè roborant, ac firmant.

Altra preparatione di Pillole d'Aloè.

PIglia Aloè sottilissimamente poluerizato, vna libra s'infonda in sufficiente quantità d'acqua d'Endiuia dentro vn vaso di terra vetriato, e si ponga al Sole, ò nelle ceneri calde, e frà giorno si maneggi spesso con vn bastone, e si duri à far ciò fino che à poco à poco à forza di caldo si sieno cõsumate quattro libre della sopradetta acqua, la quale si come à poco à poco si consumerà, così ancora si vada aggiungendo.

Di nuouo si faccia imbeuere l'aloè nel modo sopradetto con altrettanta quantità di sugo di cicoria depurato.

Vltimamente poi con lo stesso ordine si mettano sopra l'aloè sopradetto sei libre di sugo di rose incarnate, e quando sarà consumato quasi tutto il sugo, si aggiungano all'aloè così preparato, vn'oncia di Reobarbaro sottilmente poluerizato, dramme sei di poluere di mastice, e due drãme d'agarico e così o al Sole, ò à caldo lento di ceneri si riformi la massa delle pillole.

Giouano queste pillole à quelli, che per il riscaldamento degl' Hipocõdrij temono il calore dell'Aloè, poiche qui l'aloè ha molto temperata la sua caldezza, purgano mediocremente, e corroborano lo stomaco, e tutte le viscere.

Pillulæ Mercuriales.

R*Ecipe pul. præcipitati scrup. 2. Hydrargiri extincti succo saluiæ & prius diligentissime aceto & sale sæpius abluti drach. semis Theriacæ optimæ drach. 2. diagrid. scrup. semis specier. di amargaritonis frigidi, Aromatici rosati pulueris mastices an. scrup. 1. Mosci, & Ambaris si libet an. gr. 4. Misce cum vino generoso reformetur pillulæ sexdecim, quarum sumitur vna pro vice estque desperatis Gallicis languoribus celeberrimum & summum præsidium.*

Pillole di Mercurio.

PIglia poluere di precipitato scrupoli due, mercurio estinto con sugo di saluia, e prima diligentissimamente più volte lauato con aceto, e sale mezza dramma Teriaca dramme due diagridio mezzo scrupolo, spetie di diamargariton freddo, d'aromatico rosato, poluere di mastice, di ciascheduna vn scrupolo, Mosco & Ambra (se vorrai metterueli) di ciascuno grani quattro.

Mescola il tutto, e con vino generoso fanne sedici pillole delle quali se ne piglia vna per volta, & è vn ottimo, & esquisitissimo rimedio per gl'affetti gallici, dopo hauer senza frutto vsato ogn'altro medicamento.

Pulvis ad Luem Veneream.

REcipe salsæ parillæ optimæ drac. 5. cortioum ligni sancti drach. 3. turbith gummosi drach. 2. cremoris tartari drach. 1 & semis diagridij drac. semis macis cariophyllorum cinnamomi an. scrup. 2. sem anisorum fæniculi an. drach. semis fiat omnium pulvis subtillimus & diuidatur in partes nouem, quarum una singulo mane sumatur cum vino vel iure.

Vel si magis arridet, potest totus pulvis æqualibus portionibus syrupi rosacei solutiui & de polipodio in Electuarium redigi, & ad unc. semis vel drach. 6. propinari.

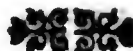
Polueri per il mal Francese.

PIglia salsa pariglia dramme cinque scorze di legno santo dramme tre, Turbitti dramme due, cremore di tartaro drāme vna e mezza diagridio dramma mezza Macis Garofoli, cannella di ciascheduno due scrupoli, anisi, fenocchio di ciascheduno mezza dramma si faccia del tutto poluere sottilissima e si diuida in noue parti delle quali se ne pigli vna per mattina, con vino, ò brodo.

O pure se più aggrada se ne puo fare Elettuario, meschiando tutte le polueri con vguali portioni di siroppo rosato solutiuo, e di polipodio, e si da al peso di mezz'oncia, ò sei dramme.

Oleum stomacale.

REcipe olei masticini lib. 1. pulueris mastices unc. 3. nucis muscatæ cariophyllorum macis schenanti an. unciam semis ligni Aloè drach. 2. diligenter contundantur omnia & infundantur in supradicto oleo cum unc. 4. vini græci, deinde vas optimè claudatur & per sex dies sæpius agitetur, deinde bulliat in balneo mariæ ad vini consumptionem.



Olio

Olio da Stomaco.

Piglia olio di mastice vna libra poluere di mastice oncie tre, noci moscate, garofoli, di ciascuno oncie due, macis, squinanti di ciascuno mezz'oncia legno aloè due dramme.

Si pesti grossamente il tutto, e s'infonda nel sopradetto oglio, assieme con quattro oncie di vino greco, e si chiuda bene il vaso maneggiandolo spesso per sei giorni bolla dopoi in bagno maria sino che si consumi il vino.

Destillatum ad febres Hecticas.

Rec. capum integrum deplumatum detracta solum pinguedine. Carnes duarum testudinum nemoralium cum toto sanguine Conseruæ violarum Rosarum Boraginis an. vnc. 2. Hordei mundi vnc. 3. santa lor. citr. sem. 4. frig. maior an. drach. 2. semin. papaueri albi lactuca acetosæ cotoneor. an. drach. 3. Aquæ boraginis lib. 1. & semis lactuce Rosarum melissæ an vnc. 4.

Capo & testudines crasse contundantur & infundantur in vase vitreo cum prædictis aquis in B. M. per duas horas, deinde addantur reliqua omnia, & rursus simul in B. M. macerentur per horas 24 postea destillentur s. a. & aquæ destillatæ sumantur vnc. 5 pro vice.

Distillato per le febri Hettiche.

Piglia vn cappone, leuali le piume e tutto il grasso, con due tartaruche con tutto il loro sangue, conserua di viole di rose di Boragine, di ciascheduna oncie due orzo mondo oncie tre, sandali citrini, semi quattro freddi maggiori di ciascheduno due dramme, semi di papauero bianco, di lattuca d'acetosa, di cotogni, di ciascheduno tre dramme, acqua di boragine libre vna e mezza di lattuca di rose di melissa, di ciascheduna oncie quattro.

Il cappone, e le tartaruche s'acciacchino e s'infondano in vaso di vetro assieme, con le sopradette acque in bagno maria per due hore, poi vi s'aggiunghino l'altre cose, e di nouo si macerino nello stesso bagno per ventiquattro hore, e dopoi si distillino e dell'acqua distillata se ne piglino cinque oncie per volta.

Puluis ab Haly descriptus pro Phthysicis.

Recipe semin. papauer. alb. drach. 10. Gummi arabici Amyli Tragacanthæ an. drac. 3. semin. portulacæ althea maluarũ an. dr. 5. semin. quatuor frig. maior cytonior mund. an. drach. 7. spodii preparati succi glycirrhizæ an. drach. 3. Penidiorum ad pondus omnium, m. f. puluis de quo sumitur drach. 1. mane & vesperi cum syrupo violaceo, vel etiam cum cibis sumi potest.

Medicamentum hoc fere omnes explet intentiones in his morbis curandis quippe febris fixum ardorem reprimit, salsedinem & subtilitatem humoris fluentis ad pectus retundit, & incrassat, expectorationem adiuuat, vlcera pulmonum lenit ac tandem incompossibiles pro Phthysi curanda indicationes explere videtur, quapropter à celeberrimis authoribus eximiè comendatur & passim in vsum vertitur, vnde ne pharmacopolę tam praestanti medicamento officinas suas haberent destitutas necessarium duximus eius normam hic esse apponendam.

Poluere descritta da Haly per li Tisici.

Piglia semi di papaueri bianchi dramme dieci gomma arabica Amido draganti, di ciascheduno dramme tre semi di porcacchia, d'altea di malua di cia scheduno dramme cinque, semi quattro freddi maggiori di cotogni mondati, di ciascheduno dramme sette, spodio preparato, sugo di liquiritia, di ciascheduno dramme tre penniti al peso del tutto, e se ne faccia poluere, della quale se ne piglia vna dramma la mattina, e la sera, con siroppo violato ò ancora assieme con il cibo.

Questo medicamento sodisfà à tutte l'intentioni che deuono hauersi per curare questi mali, poiche reprime il calore fisso della febre, mitiga & ingrossa la sottigliezza e salsedine della flussione, aiuta lo sputare lenisce l'vlceri del polmone, e finalmente adépisce tutte l'indicationi per curare la Tisicia per altro fra se contrarie onde da più famosi autori viene lodato, e spesso adoprato; però acciò gli speciali non habbiano le loro spetierie priue d'vn medicamento si buono, s'è stimato necessario il porre la di lui descrittione in questo Antidotario.

Oximel Passulatum.

Recipe rad. althea fæniculi dulcis enulæ campanæ tussillaginis Iridis florentinæ an. vnc. 1. ⁓ za foliorum capillorum veneris tussillaginis scabiosæ Hysopi an. m. 1. Iuiubarum ficuum pinguium prunorum dulcium dactylorum an. n. 7. Seminum bombacis Vrticæ rad. liquiritiæ an. vnc. 1. florum boraginis violarum papauerum syluestrium Nympheę an. pug. 2 macerentur omnia i oxymel. passulati lib. 2. & semis aqua scabiosæ capillorum veneris lib. 1. e mezza per 24. horas, deinde fiat decoctio lento igne ad consumptionem tertiæ partis, ac tandem coletur & aromatizetur aqua cinnamomi destillatitia.

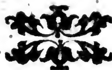
Oximel autem passulatum fit modo communi, coquendo scilicet mel cum aceto in quo per plures dies ad solem macerata fuerint passulæ Coryntbiæ.

Mirum autem quantum conferat in Asthmatibus ad mouendam absq. dubio expectorationem.

Ossime

Ossimele passulato.

PIglia radiche d'altea, di fenocchio dolce d'Enula campana, di farfara, d'Iride, di ciascheduna vn'oncia è mezza, foglie di capeluenere, di farfara, di scabiosa, d'Issopo di ciascheduna vn manipolo Giugiole, fichi grassi, brugne dolci, dattili sette per sorte semi di bombace, d'ortica, radiche di liqueritia, di ciascheduno vn'oncia, fiori di boragine, di viole, di papauero saluatico, di ninfea di ciascheduno due pugilli si maceri il tutto in due libre, e mezza d'ossimele passulato, & in acqua di scabiosa, e di capeluenere vna libra e mezza per sorte, per lo spatio di ventiquattro hore, e dopoi se ne faccia decotto à fuoco lento, fino che se ne consumi la terza parte, e finalmente si coli, e s'aromatizi con acqua di cannella stillata. L'ossimele passulato, si fà nel modo commune, cioè cocendo il mele assieme con l'aceto, nel quale per più giorni sia stata infusa al sole la Passerina di Leuante. E cosa merauigliosa quanto gioui all'*A*sma, per mouere lo sputo con ogni facilità, & infallibilmente.



Modus conficiendi syrupos de Ibisco, & de Pomis delicatiores.

*S*Yrupus de Ibisco solet passim iuxta comunem descriptionem confici coquendo saccarum cum decoctione parata ex radice altheæ sed vt minorem nauseam, imo delicatiorem saporem præ se ferat potest hoc modo parari, quemadmodum à plerisque hodie paratur Radices optimè à suis pelliculis purgantur, ex actè lauantur, ac in plures partes dissecantur, inde filo alligatæ in saccarum iniiciuntur, permanentq. ibi donec eius coctio fuerit absoluta, & sic saccarum immediatè ab ipsis radicibus puriorem succum extrahit, absque vlla viscidæ decoctionis miscela.*

Pariter syrupus de pomis qui succo pomorum parari solet, eque bene potest fieri coquendo ipsa poma in taleolas dissecata cum saccaro, & sic non solùm pomorum substantia verum etiam ipsorum odor totus permanebit in saccaro.

Modo da fare li Siroppi di Ibisco, e de pomis più delicati.

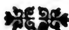
IL Siroppo d'Ibisco si suole ordinariamente fare conforme la descrittione comunè cocendo il zuccaro con il decotto fatto con le radiche d'Altea ma acciò dia minor nausea anzi habbia sapore più delicato, si può fare in questo modo, si come da molti suol farsi.

Si nettano perfettamente le radiche dalle sue pellicciole, si lauano bene, e si tagliano in più parti, e poi legate con vn filo, si mettono nel zuccaro, e vi si lasciano stare fino che sia cotto il zuccaro e così esso immediatamente estrae dalle radiche il sugo più puro senza mescolanza alcuna di decotto, che suol essere viscoso.

Parimente il siroppo de pomis il quale suol farsi col sugo delle mele si può fare, cocendo le stesse mele tagliate in fette col zuccaro, e così resterà in esso non solo la sostanza delle mele, ma ancora tutto l'odore.

Polycresta.

RΕcipe radices altheę quas exactè mundabis & à medulla separabis, ac in aqua fontis optimè decoques postquam autem decoctæ fuerint, per setaceum earum pulpam traÿcies, tum in mortario lapideo, ligneo pistillo aliquantulum agitabis & immiscebis Zuccari fini subtillimè pulverizati partem vnam, Amyli similiter in puluerem redacti tertiam partem, & ad exactiorem miscelam etiam contundes, tantumque pulverum addes quantum opus fuerit pro solidiori massa paranda, quam in subtiles laminas duces, & inde morsellos conficies & in vmbra siccabis prosunt ad pectoris fluxiones, & ab omnibus comuniter vsurpantur.



Poliresti.

PIglia le radiche d'altea quali esattamente monderai, li leuarai la medolla, e le farai benissimo cuocere in acqua di fontana, e dopoi che saranno cotte, ne cauerai la polpa, passandole per setacciò le metterai dopoi in mortaro di pietra, e col pistello di legno le maneggierai alquanto; e ui mescolerai vna parte di zucchero fino sottilmente poluerizato, & vna terza parte d'amido similmente fatto in poluere, e per mescolar meglio le pisterai vn poco, aggiungendoui tante polueri, quante saranno di bisogno per far vna massa soda, la quale stenderai in sfoglie sottili, e taglierai in pezzetti, seccandoli all'ombra: giouano alle flussioni di catarro al petto, e comunemente da ogn'vno s'adoprano.

Oleum Saccari.

RΕcipe saccari fini subtillimè pulverizati vnc. 2. Aquę ardentis vnc. 3. Aqua scabiosa vnc. semis misce saccarum cum aquis in vase vitriato lato & plano, & admota candela, aquam accende, sæpe agitando liquorem argenteo cochleari ac consumpta aqua remanebit liquor ad modum olei, quo vtere ad raucedines & tusses, mirifice enim pectus dilatat.



Oglio

Oglio di Zuccaro.

PIglia zuccaro fino sottilissimamente poluerizato, oncie due Acqua vita oncie tre, acqua di scabiosa mezz'oncia, mescola il zuccaro con l'acque in vn vaso vetriato piano e largo e con vna candela da fuoco all'acqua, mescolando spesso il liquore con vn cocchiaro d'Argento, &c. essendo consumata l'acqua resterà vn liquore a modo d'olio, del quale ti seruirai per le raucedini e tosse, poiche mirabilmente dilata il petto.

Modus diligentior conficiendi conseruam ex Rosis.

R*Ecipe rosas rubras à suis vnguiculis exactè mundatas, easque in sacculum conijces, tum sacculum inferuentem aquam immerge, & tandiu detine, donec aquæ feruorem ad omnes rosas penetrasse iudicabis inde extrae sacculum ab aqua, & exprime exibit autem aqua primum viridis, quam abijcies, deinde rubra, quam seruabis tum rosas a sacculo extrahe & in mortario lapideo ligneo pistillo contunde; interim saccarum vt moris est clarifica & coque & cum debitam cocturam attingere cognosces, aquam illam rubram quam à rosis extraxisti, immisce paulatim, & peracta coctura rosas iam contusas adde, & habebis conseruam puriorem, durabiliorem & rubicundiorem, præsertim si aliquantulum succi limonum addes.*

Modo più diligente per fare il Zucchero Rosato.

PIglia le Rose rosse, & hauendoli già tagliate le vnghie bianche, mettele in vn sacchetto dopoi infondi il sacchetto nell'acqua bollente, e lasciauelo star tanto, fino che tutte le rose sieno bene inzuppate dall'acqua cauz poi fuori il sacchetto e spremilo e n'escirà prima vn'acqua verde, la quale getterai via dopoi n'vscirà acqua rossa, la quale seruerai leuerai poscia le rose dal sacchetto, e le pisterai in mortaro di pietra con pistello di legno fra tanto chiarifica il zuccaro come il solito, e cuocilo, e quãdo vederai che sia per hauere la debita cottura metticí à poco à poco quell'acqua rossa, che hai cauata dalle rose, & essendo finita la cottura. aggiungiui le rose già piste e così farai vna conserua più pura più durabile, e di miglior colore, particolarmente se v'aggiungerai vn poco di sugo di limone.

Zaccarum Rosatum in Tabellis.

R*Ecipe pulueris tenuissimi Rosarum rubrarum scrup. 2 ponatur in patina & paulatim super affundatur succus limonum & spatula agitetur vt rubicundior color extrahatur, deinde sacchari fini vnc. 2. coquantur s. a. ad debitam cocturam immisceatur puluis & for-*

formentur Rotulæ.

Zucchero Rosato in Tauola.

PIglia poluere sottilissima di Rose rosse, scrupoli due, si metta in vn piatto, & à poco à poco vi si getti sopra del sugo di limone, e si maneggi con vna spatola, acciò si caui bene il color rosso, si cuocino dopoi due oncie di zucchero fino à debita cottura, vi si mescoli la sopradetta poluere, e se ne facciano rotole.

Sal Prunellæ.

REcipe nitri purissimi lib. 1. florum sulphuris unc. 1. solue nitrum in cruceolo & postquam fuerit solutum, flores sulphuris paulatim inijce, inde super marmoream tabulam versa, & laminas subtiles efforma.

Sal Prunello.

PIglia salnitro purissimo vna libra, fiori di solfo vn'oncia, dissolui il nitro in vn cruciolo, e dopo che sarà dissoluto, gettaui à poco à poco i fiori di solfo, e poi tragettalo sopra vna tauola di marmo, facendone lamine sottili.

Ferula Bryoniæ.

REcipe radices Bryoniæ optimè mundatas, easque contunde, & succum exprime quem in vase vitriato per plures horas quietum permanere sines, tum paulatim succum eijce, & remanebit in vasis fundo materia crassa, & albida, quam extrahes & super patinas repones & velo coopertam diligenter ad solem siccabis.

Ad obstructiones reserandas, præsertim in febribus albis Virginum, & ad prouocandas menstruas purgationes, censetur valdè conferre.

Ferula di Brionia.

PIglia le radiche di Brionia, nettale bene, e pistale, e spremine il sugo il quale porrai in vn tegame vetriato, e lascierai stare per alcune hore, dopoi separerai detto sugo per inclinatione, e rimarrà nel fondo del tegame vna materia grossa, e bianca, la quale cauerai fuori, e tragetterai sopra piatti e coprendola con vn velo, la seccherai con diligenza al Sole.

Si stima essere molto gioueuole ad aprire le ostruttioni, particolarmente nelle febri chiamate bianche, che sogliono venire alle Zitelle, & anche à prouocare i mestrui.

Vnguentum de opilatiuum de Succis.

REcipe succorum eupatorij cicorij Absinthij Altheæ an. lib. 1. Enulæ campanæ fæniculi an. lib. semis Olei amygd. dulcium amararum absynthij capparorum

rum an. vnc. 3. Bulliant ad consumptionem succorum deinde adde Ammoniaci & Galbani aceto solutorum an. vnc. 1. pulueris absynthij pontici corticum tamaricis capparorum an. drach. 1. & semis Cera q. s. m. f. Vnguentum. s. a.

Vnguento disopilatiuo di sughi.

Piglia sughi d'Eupatorio di cicoria, d'assentio, d'altea, di ciascheduno vna libra, sugo d'Enula campana, di finocchio, di ciascheduno mezza libra, Olio d'amandole dolci d'amandole amare, d'assenzo, di cappari, di ciascheduno tre oncie bollano sino che sieno consumati i sughi, e dopo aggiungiui ammoniaco, e Galbano prima dissoluti con aceto vn'oncia per sorte, polueri d'assenzo pontico di scorze di tamarice, è di cappari, di ciascheduno vna dramma, e mezza, cera quanto basti mescola, e fanne vnguento secondo l'arte.

Sparadrappum.

Recipe olei mirtini Rosacei omphacini an. vnc. 2. Vnguenti populeon vnc. 2. & semis Axungę vitulinę vaccine an. li. ÷ Axungia suilla vnc. 5. foliorum solani plantaginis matrisylug an. m. 2. succi granatorum vnc. 8. contundantur herbę & omnia misceantur per horas 24, bulliant deinde ad succi consumptionem, colentur, & colatura addartur lytargirij aurei argentei an. vnc. 4. minij drach. 10. boli armena terra sigillata an drach. 6. ferueant ad debitam coEturam, addendo infine cera albę q. s. Therebintina vnc. 4. camphora drach. 2. deinde immergantur in tali materia petia linee qua super tabula lapidea madefacta refrigerentur, & leuigentur.

Adhibentur vlceribus brachiorum & tibiarum, prężsertim malignis.

Sparadrappo.

Piglia olio mirtino, rosſ. omfacino di ciascheduno oncie. 2 vnguēto populeonone. 2 ÷ assongia di vitellae di vaccina, di ciascheduna lib. ÷ assongia di porco, onc. 5. foglie di solatro di piantagine di madreselua di ciascheduna due manipoli, sugo di granati oncie otto.

Si pistino l'herbe, e si mescoli il tutto assieme per 24 hore, bolla dopoi alla consumatione del sugo, si coli, & alla colatura s'aggiunga.

Litargirio, d'oro, e d'argento, di ciascheduno oncie quattro, minio dramme dieci, bolo armeno, terra sigillata, di ciascheduno dramme sei.

Bollano à debita cottura, aggiungendoui nel fine cera bianca quanto basti trementina oncie quattro, canfora dramme due.

Dopoi vi s'immergano dentro pezze di lino, quali si lascino raffreddare sopra vna tauola di pietra bagnata e si liscino.

S'adoprano all' vlceri delle

brac-

braccia delle gambe, e particolarmente se sono maligne.

Ceratum molle pro contusionibus.

R*Ecipe pulueris rosarum rubrarum myrtillorum absynthii meliloti consolidæ maioris sanguinis draconis an. drach. 2. Cera & olei rosacei an. q. s. & fac ceratum molle.*

Ceroto molle per le contusioni.

PIglia poluere di rose rosse, di mortella d'assenzo, di meliloto di consolida maggiore, di sangue di drago, di ciascheduno dramme due, cera, & oglio rosato quanto basti, mescola, e fanne ceroto molle.

Emplastrum validius pro contusionibus, & tuberculis resoluendis quę ob contusiones oriuntur.

R*Ecipe vini greci vnc. 6. olei rosacei vnc. 1. & semis therebintinæ mellis an. vnc. 1. pul. rosarũ rubrur. absynthii cumini an. drac. 3. furfuris pinguioris vulgo dicti tritello q. s. m. & ad ignem fac emplastrum quod calidum parti affectæ super impones.*



Empiastro più vigoroso per le contusioni, e per dissoluere i tubercoli ò bozzi che si fanno da esse.

PIgia vino greco onc. sei oglio rosato oncia vna e mezza, trementina, miele di ciascheduno vn'oncia, poluere di rose, di assenzo, di cimino, di ciascheduno dramme tre tritello quanto basti, mescola il tutto e fanne empiastro sopra il fuoco, e lo portai caldo sopra la parte contusa.

Vnguentum ex mercurio ad gummositates gallicas dissoluendas.

R*Ecipe Axungiæ suillę vnc. 3. butiri recentis vnc. 1. vnguenti de Althea maioris drach. 6. olei anethini camomellini masticini an. vnc. semis mercurii extincti succo saluiæ vnc. 2 ½ lithargirii aurei cerussę an. drac. 1. mirrha thuris theriacæ opt. an. drach. 2. m. & fac vnguentum s. a.*

Vnguento di mercurio per risoluere le gomme, e dolori del mal francese.

PIglia assongia di porto oncie tre, butiro fresco vn' oncia vnguento di altea maggiore dramme sei oglio d'aneto, di camomilla, di mastice, di ciascheduno mezz'oncia mercurio estinto con sugo di saluia onc. 2. ½ litar-

litargirio d'oro, biacca, di ciascheduno vna dramma, mirra, incenso, teriaca, di ciascheduno due dramme.

Mescola il tutto, e fanne vnguento.

Vnguentum ad ambustiones.

R Ecipe Foliorum linariæ fabarum saluiæ rorismarini sambuci Hederæ semperuiui an. m. 1.

Herbæ omnes, si fieri poterit, sint virentes, his, superinfundatur tantum olei rosacei, quantum sufficiat ad eas omnes cooperiendas. bulliant deinde lento igne, coletur oleum, & addita debita portione ceræ citrinæ fiat vnguentum ad ambustiones mirabile, & ad omnes feruentis sanguinis eruptiones compescendas.

Vnguento per le scottature.

P Iglia foglie di linaria di faue di saluia, di rosmarino, di sambuco d'Edera, di sempreuiuo, di ciascheduna vn manipolo.

L'erbe tutte sieno fresche, se sarà possibile, e vi si getti sopra tanta quantità d'oglio rosato, quanto basti à coprirle, bollano à foco lento, e si coli l'oglio, & aggiongendoui la debita quantità di cera gialla se ne faccia vnguento, il quale è mirabile per le scottature, & ancora per mitigare le sfogationi che sogliono farsi dal sangue riscaldato in varie parti del corpo.

Quinque Vntiones.

R Ecipe olei laurini Adipis equinæ vnguenti Agrippæ dialthea butiri an. vnc. 6.

Misce.

Cinque Onzioni.

P Iglia oglio laurino, grasso di cauallo, vnguento Agrippa di altea, butiro, di ciascheduno oncie 6. e mescola il tutto assieme.

IL FINE.



